This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

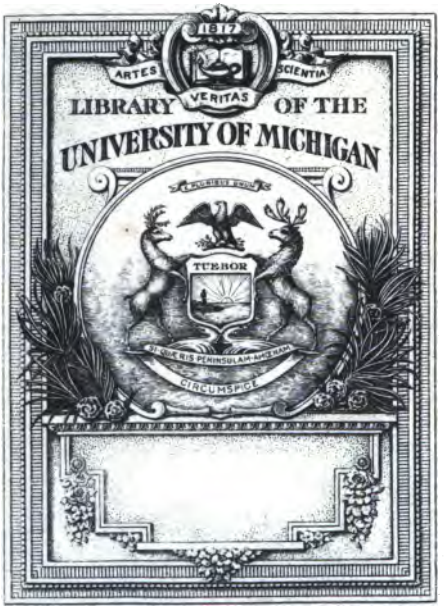
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`


ARTES
VERITAS
SCIENTIA
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
TUEBOR
CIRCUMSPICE

Pons Augustin Alletz

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF

DU CULTIVATEUR,

CONTENANT

Toutes les connoiſſances néceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne, & les faire valoir utilement; pour ſoutenir ſes droits, conſerver ſa ſanté, & rendre gracieuſe la vie champêtre.

CE QUI A POUR OBJET:

1°. Les Terres à Grains, la Vigne, les Prés, les Bois, la Chaſſe, la Pêche, les Jardins, tant de propreté que d'utilité; les Fleurs recherchées, les Plantes uſuelles, les Beſtiaux, Chevaux & autres Animaux.

2°. Les principales notions qui peuvent donner l'intelligence des affaires, juſqu'au degré ſuffiſant pour défendre ſon bien, tant dans les matiéres Rurales que Civiles.

3°. Les Remédes dans les Maladies ordinaires, & autres accidens qui arrivent aux Hommes & aux Animaux.

4°. Les divers aprêts des Alimens, & tout ce qui peut procurer une nourriture ſaine & agréable.

Avec un nombre conſidérable d'autres Inſtructions utiles & curieuſes à tout Homme qui paſſe ſa vie à la Campagne.

TOME SECOND.

A PARIS,

Chez { La Veuve DIDOT, Quai des Auguſtins, à la Bible d'or.
NYON, Quai des Auguſtins, à l'Occaſion.
La Veuve DAMONEVILLE, Quai des Auguſtins.
SAVOYE, rue Saint Jacques, à l'Eſpérance.
DURAND, rue du Foin, près de la rue Saint Jacques.

M. DCC. LXII.

Avec Aprobation & Privilége du Roi.

S
411
A43
1767
v.2

704137-129

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF,

CONTENANT

Les connoiſſances néceſſaires pour gouverner les biens de Campagne, conſerver ſa ſanté, &c.

M.

MACARONS (les) ſont un compoſé d'amandes douces, de ſucre & de blancs d'œufs : on peut les faire de cette ſorte. Pilez, dans un mortier, une livre, par exemple, d'amandes ; après les avoir échaudées, pelées, jettées en eau fraîche, égouttées & eſſuyées, arroſez-les d'un peu d'eau de fleur d'orange, ou de quelques blancs d'œufs, pour qu'elles ne tournent pas en huile ; enſuite prenez autant de ſucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œufs, & battez bien le tout enſemble : puis dreſſez vos macarons ſur du papier, avec une cuiller à bouche, & les faire cuire à petit feu.

MACHE. Herbe de ſalade : on la cultive dans les jardins : elle ſe multiplie de graine, on la ſeme dru, on l'arroſe ſouvent, & on la couvre de terreau : on la ſeme à la fin du mois d'Août, ſur une planche bien labourée, & on peut en avoir pour l'Automne & l'Hyver.

MACRE ou Saligot. C'eſt une eſpéce de chataigne d'eau : elle vient ſur une plante qui croît dans les riviéres & dans les lacs. En certaines Provinces, comme le Maine & l'Anjou, le Peuple en mange comme les autres chataignes, quoique ces macres ne ſoient pas, à beaucoup près, ſi bonnes : les Payſans les réduiſent en farine pour faire du pain.

MACREUSE. Oiſeau de mer, qu'on met au nombre de

canards ſauvages : il eſt de couleur brune, ne vole qu'avec peine ; mais il court ſur la ſurface de l'eau avec une viteſſe extrême, ſa chair eſt dure & coriace, & ſent le poiſſon. On les chaſſe au fuſil, & on les prend avec des filets, des lacets, de la glu, comme les canards.

MANIÉRE de les aprêter. On peut les mettre à la daube, comme un canard ; on l'accommode auſſi au court-bouillon : il ſe fait avec du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons par tranches, bouquet garni, ſel, poivre, morceau de beurre. On ficelle la macreuſe, & on la fait cuire cinq ou ſix heures, & puis on y fait une ſauſſe hachée avec perſil, ciboule, &c.

Macreuſe farcie. Emiez du pain aſſez tendre ſur une aſſiette, mettez-y un quarteron de bon beurre frais, une pincée de farine, quelques cuillerées de vin rouge ; ajoutez ſel, poivre, girofle, muſcade rapée, quelques rocamboles, un peu de perſil, & quelques zeſtes de fleur d'orange ; formez une pâte du tout en le pêtriſſant, enveloppez-le d'un linge, & mettez-le dans le corps de la macreuſe ; couſez l'ouverture, & faites-la rôtir à la broche, en l'arroſant de vin blanc ; étant rôtie, ôtez le linge, & ſervez-la chaudement.

MAIGREUR, ou Amaigriſſement de tout le corps, ou Phthiſie. Reméde. Prenez des eſcargots de bois, bien lavés & nettoyés de leur bave ; faites-les cuire dans du lait de vache nouvellement trait, avec l'herbe de pas d'âne hachée menu ; donnez-en tous les matins au malade en forme de bouillon. Ou faites cuire des limaces rouges ſauvages, nettoyez, éventrées, & lavées dans l'eau-roſe ; & le bouillon étant coulé, donnez-en un tous les matins au malade.

Faites brûler ſur les charbons une quantité ſuffiſante de feuilles & de racines de tuſſilage bien deſſéchées, & que le malade en tire la fumée par la bouche, à l'aide d'un entonnoir renverſé : ou faites-lui prendre tous les matins à jeun, une cuillerée de jus d'agripaume, avec un peu de ſucre.

La boiſſon ſoufrée eſt fort bonne pour les étiques : il en eſt de même de la fumée du ſoufre attirée par la bouche.

MAIGREUR & haraſſement des chevaux, pour avoir trop fatigué, comme ſont ceux qui reviennent de l'armée. Saignez le cheval de la veine du col : donnez-lui le lendemain un lavement avec une once & demie de polycreſte : le jour d'après faites-lui avaler, avec la corne, une livre & demie d'huile d'olive, le tenant bridé deux heures avant, & autant après, donnez-lui pendant quinze jours deux onces de foie d'antimoine dans du ſon mouillé ; faites-lui prendre de trois en trois jours, un lavement compoſé avec les cinq herbes émollientes, dans deux pintes de biére & trois demi-ſeptiers d'urine : ajoutez à la colature une demi-livre de miel mercurial, & un quarteron de beurre frais.

Pour l'engraiſſer, faites moudre ou briſer, comme de la farine groſſiére, une quantité raiſonnable d'orge ; mettez un

demi-boiſſeau de cette farine dans un grand ſeau rempli d'eau remuez le tout, & long-tems : laiſſez raſſeoir la farine au fond : verſez toute l'eau dans un autre ſeau, ne donnez à boire au cheval que de cette eau-là, & faites-lui manger la farine qui reſte au fond du ſeau en trois fois, le matin, à midi & le ſoir, pour l'engager à manger de cette farine ſeule mêlez-y un peu de ſon ou d'avoine, & mettez-en moins tous les jours : on ne doit mouiller la farine tous les jours que ce qu'on en veut donner. Pendant ce même-tems, on lui donne du foin & de bonne gerbe, & on le fait ſeulement promener.

MAJEUR (un) eſt celui ou celle qui a accompli ſa vingt cinquiéme année.

MAIN-LEVÉE. C'eſt un acte qui détruit une ſaiſie ou une oppoſition, ſoit que cet acte ſoit conſenti par la Partie, ſoit qu'il ſoit prononcé en Juſtice, c'eſt-à-dire, qu'en donnant main-levée, on léve l'autorité de Juſtice, apoſée ſur choſe ſaiſie, & le ſaiſi en recouvre la libre jouiſſance. La main-levée qu'on donne d'une oppoſition, fait que les Parties peuvent paſſer outre, ſi bon leur ſemble.

MAIS, ou blé de Turquie, qu'on apelle blé d'Eſpagne dans les Provinces méridionales de la France.

Un Cultivateur a trouvé, après de longues réflexions, que la méthode ordinaire de cultiver le maïs ou blé de Turquie eſt vicieuſe, & capable de ruiner les terres : animé de zèle pour le bien public, il a imaginé une nouvelle maniére de cultiver cette plante. Il démontre qu'en ſuivant ſa méthode la récolte de ce blé eſt de deux tiers de plus que par la méthode ancienne. Voici le précis des opérations que preſcrit cette méthode.

L'Auteur obſerve d'abord, que les terres les plus propres pour cultiver fructueuſement cette plante, ſont les terres graſſes, & qui ont beaucoup de fond. On doit commencer le premier labour ſur la fin du mois d'Octobre, ſe ſervir d'une grande charrue, à laquelle on attele deux paires de bœufs afin de défoncer la terre à la profondeur de quinze à ſeize pouces, diſpoſer la terre en planches, larges au moins de ſix pieds, herſer enſuite cette terre, afin d'en diviſer les mottes.

Après les grandes gelées, aporter un peu de fumier bien pourri dans le fond de ces planches, autrement dans les ſillons, répandre ce fumier ſur la largeur d'environ deux pieds de côté & d'autre, donner à la terre un ſecond labour avec la même charrue & à la même profondeur, & tracer ce nouveau ſillon au milieu des planches, pour jetter la terre dans le fond des premiers, & couvrir le fumier ; donner un troiſiéme labour au 15 Mars, mais bien moins profond, & retourner la terre dans le ſens qu'on l'avoit labourée la premiére fois : enfin, lorſqu'on veut ſemer le blé de Turquie, il faut faire un quatriéme labour ſemblable au troiſiéme, en jettant la terre dans le même ſens.

Pour ſemer comme il faut cette eſpéce de blé, il faût choiſir un beau tems, & planter toujours les grains deux à deux, ou trois à trois, dans des trous ſéparés, avec un plantoir, à la diſtance d'un pied les uns des autres; obſerver de faire les traces à demi-côté des ſillons, & non dans le plus bas fond; prendre toutes ſortes de précautions pour garantir les grains ſemés des corbeaux & des pigeons, qui en ſont friands.

Lorſque les graines ſont levées, & qu'elles ont pouſſé deux ou trois feuilles, on doit donner un labour leger avec la houe, par le moyen duquel on aplanit le fond du terrein, & on raproche la terre des jeunes tiges; c'eſt ce qu'on apelle le premier binage; quinze jours après on en fait un ſecond; un tems de petite pluie eſt le plus favorable pour cela; arracher en même-tems toutes les tiges ou pieds, & n'en laiſſer qu'un, & le plus vigoureux, ce ſont ceux dont les feuilles ſont le plus allongées.

Pour ne pas trop épuiſer le terrein, & faire enſorte que l'année d'après on puiſſe y ſemer des blés plus utiles, on doit, après le ſecond binage, labourer avec la charrue les intervalles entre les rangées de blé de Turquie, & de maniére que l'oreille de la charrue verſe la terre tout proche des pieds de ce blé: on en fait autant quinze jours ou trois ſemaines après, & on prend le tems de la roſée.

Lorſque les bouquets des fleurs qui viennent au haut des épis ſont paſſés, on caſſe avec la main les tiges dans le nœud qui eſt au-deſſus du premier fruit. Quand les épis ſont bien formés, & que le grain commence à paroître, ce qui arrive vers la fin du mois d'Août, on ôte toutes les grandes feuilles pendantes dès qu'elles commencent à jaunir: elles ſervent de fourrage aux beſtiaux. Dès que le grain eſt entiérement jaune, il faut faire la récolte: on doit pour cela enlever les épis avec leurs graines, les voiturer dans une aire, les y dépouiller de leurs envelopes, le ſerrer dans des greniers bien airés, & à l'abri des oiſeaux & des inſectes.

Pour conſerver ce blé plus long-tems, il ne faut le faire battre ou égrainer que lorſqu'on en a beſoin, parce qu'il ſe conſerve mieux dans ſon bois ou épi, qu'on nomme panouille en quelques Provinces, que de toute autre maniére: on ôte les grains en battant les panouilles avec un fléau leger. Après la récolte, on doit couper avec une ſerpe toutes les côtes ou tiges: & les mettre ſur la terre labourée, qui eſt dans l'entre-deux des ſillons; mais d'un côté ſeulement, & laiſſer l'autre vuide. Ces côtes étant bien ſéches, ſervent de nourriture aux beſtiaux pendant l'Hyver, & on les hache menu, à meſure qu'on leur en donne; enſuite il faut faire paſſer la charrue ſur les plates-bandes qui contiennent les tronçons des tiges, pour arracher plus facilement ces tronçons: on en fait divers tas qu'on laiſſe ſécher, après quoi on y met le feu dans le champ même, & on en éparpille les cendres ſur la partie de la terre qui a produit le grain.

l'Auteur convient que la dépenſe de la culture, ſelon ſa méthode, excéde de ſeize livres par arpent la dépenſe de la culture ancienne; mais en faiſant la comparaiſon du produit, il aſſure avoir fait l'expérience que dans le même eſpace de terre qui ſe cultivoit ſuivant l'ancien uſage, il a fait la récolte du double & d'un tiers en ſus, & d'un blé infiniment plus beau & plus marchand, après l'avoir cultivé à ſa maniére; qu'il a même trouvé des tiges qui avoient donné trois groſſes panouilles ou épis, dont il a tiré plus de quatre mille cinq cens grains, ayant eu la curioſité de les compter; en un mot que la quantité de grain qu'il a recueillie, en ſuivant ſa méthode, a été communément de vingt & un ſeptiers, meſure de Paris, par chaque arpent, tandis qu'on n'avoit recueilli que neuf ſeptiers les années précédentes, ce qui eſt le double & un tiers de plus.

L'Auteur, pour faire voir l'utilité qu'on peut tirer de ce grain, expoſe que pluſieurs Curieux ont fait diverſes expériences pour rendre le pain de blé de Turquie de facile digeſtion. Celle qui a le mieux réuſſi, conſiſte à faire bouillir dans l'eau des grains de blé bien mûrs preſqu'à leur cuiſſon.

Enſuite de les expoſer à l'air pour les faire ſécher de façon à pouvoir être moulus; puis de jetter du ſon de froment dans l'eau qui a ſervi à faire bouillir ces grains, & de l'y faire bouillir; de la paſſer après dans un linge fin, & de pêtrir, avec cette eau blanche qui en eſt ſortie, la farine du blé de Turquie; il aſſure que cette nouvelle maniére a donné un pain excellent, d'un goût agréable, & préférable même à tous les autres pour la ſanté. Cette découverte eſt aſſurément un grand avantage & d'un très-grand ſecours pour les gens de la campagne, dans les années où il y a diſette de Blé ordinaire.

MAISON DE CAMPAGNE. Les divers avantages que l'on doit trouver dans une maiſon de Campagne que l'on veut acheter, ſont 1°. qu'elle ſoit en bon air, & dans un bon terroir; ce que l'on connoît par la fertilité & la qualité des productions qui y croiſſent, par les eaux, leſquelles, pour être bonnes, doivent être ſans odeur, ſans aucun goût, & venir d'une ſource qui ne tariſſe point. 2°. L'on doit examiner ſi on y trouve les principales commodités de la vie, dans une diſtance raiſonnable des Villes & des grands chemins, pour pouvoir facilement débiter ſes denrées: ſi elle eſt près d'une riviére, & qu'on s'y puiſſe procurer facilement du bois à brûler & du bois de charpente. 3°. Elle doit être dans une aſſiette agréable, c'eſt-à-dire, qu'on y doit trouver des promenades, des avenues: il eſt bon qu'elle ſoit un peu élevée, afin qu'elle jouiſſe de quelques belles perſpectives, & placée au milieu du domaine qui en dépend. 4°. Si elle eſt bien expoſée, c'eſt-à-dire, au Levant ou au Midi, & non au Couchant, encore moins au Nord: le corps de logis eſt plus eſtimé s'il eſt entre cour & Jardin. 5°. Si les quatre encoignures ſont

opoſées aux quatre vents principaux, afin que le vent faſſe moins d'effet en prenant le bâtiment en flanc : elle doit être hors du danger des crues d'eaux ou de riviéres : point environnée de marécages qui la rendent mal-ſaine. 6°. Si elle n'eſt pas trop près d'une grande riviére, ou des terres de quelques grands Seigneurs.

Enfin, avant d'acheter ou de bâtir, l'Acquéreur doit s'informer ſoigneuſement s'il n'y a point quelque Mineur à qui ce fonds pourroit apartenir, ou quelque Douairiére, ou quelque Créancier. La voie la plus sûre pour acquérir avec ſolidité, eſt que les formalités du decret & de la licitation ſoient bien remplies, & que le tems que le Vendeur ou ſes parens ont pour retirer cet héritage, ſoit écoulé ſans retour. *Voyez* Bâtiment.

Lorſqu'on eſt dans le cas de faire bâtir une maiſon de Campagne, il y a pluſieurs choſes auxquelles on doit prendre garde dans le travail des Ouvriers, afin d'y être moins trompé.

1°. A l'égard des Maçons, il faut avoir attention qu'ils aient ſoin de mettre les fondations ſur un bon ſol, & nullement douteux, qu'ils les mettent de même niveau : 2°. que leurs Garçons, ou autres qui travaillent à la tâche, ne laiſſent point de vuide entre les matériaux, qu'ils n'emploient pas les pierres avec leur bouzin, qu'ils ne coupent pas le gros mur pour y faire paſſer les tuyaux de cheminée ſous prétexte d'éviter les ſaillies que font les tuyaux, qu'ils ne mettent pas une trop grande quantité de mortier, pour s'épargner la peine de garnir le mur de moilon : voir ſi les murs de cloiſon, remplis de plâtre, ſont bien lattés.

A l'égard des Charpentiers, prendre garde qu'ils ne mettent pas de mauvais bois dans les endroits où le plâtre couvrira le bois, ou qu'ils n'en mettent une plus grande quantité qu'il n'en faut, lorſqu'on a fait le marché au cent.

Il n'eſt nullement avantageux pour celui qui fait bâtir, de faire un marché à la toiſe.

A l'égard des Couvreurs, on eſt beaucoup plus trompé dans les réparations & les recherches que dans les ouvrages neufs : ainſi on doit prendre garde qu'ils ne mettent de vieilles tuiles dans le milieu du comble, & les neuves dans la bordure, ſurtout quand on toiſe aux Us & Coutumes, parce que par-là les plâtres ſe toiſent par-tout, & qu'ils ſe paient ſur le même pied de la tuile, autour de laquelle ils ſont mis : à l'égard des Menuiſiers, il faut prendre garde qu'ils ne mettent de mauvais bois, tel que celui qui eſt plein d'aubiers, ou qui eſt verd ou échauffé.

A l'égard des Serruriers, avoir attention qu'ils ne fourniſſent de mauvais fers & moins peſans qu'ils ne le mettent dans leur mémoire, ou qu'ils ne fourniſſent de vieilles ferrures, quoiqu'ils les donnent pour neuves.

A l'égard des Carreleurs, voir s'ils ne donnent pas du car-

reau mal cuit, s'ils ne le posent pas sur la poussiére au lieu de le poser sur le plâtre pur.

Ainsi, pour être moins trompé, on doit d'abord, à l'egard de la charpente, régler le toisé sur la longueur des bois, ce qu'on apelle *Toisé de bout-avant*, & ne pas se servir du toisé aux Us & Coutumes: 2°. fixer la quantité des bois qui entreront dans les combles, les planchers, les cloisons, leur grosseur différente, & la distance qu'il doit y avoir entr'eux.

A l'égard des Couvreurs, convenir que l'ouvrage sera toisé carrément de bout-avant, sans y comprendre les plâtres, les solins, les égoûts, &c. mais à Paris, & dans les endroits un peu notables, les Ouvriers travaillent à la toise. *Voyez* Toisé.

Les Maçons, les Charpentiers, les Couvreurs, sont garants de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés, quand ils sont d'une matiére solide, & pendant six ans, quand l'ouvrage est d'une matiére médiocre. Les Architectes sont pareillement assujettis à cette garantie pour les ouvrages qu'ils entreprennent en leurs noms, mais cette garantie n'a pas lieu dans les cas fortuits, comme le tonnerre, les inondations, les tremblemens de terre, les ravages de la guerre, les vents extraordinaires qu'on apelle ouragans.

MAL d'aventure, sorte d'abscès. Reméde pour le faire mûrir & supurer. Faites fondre une once de poix de Bourgogne, & l'incorporez avec quatre onces de térébenthine, remuant hors du feu, jusqu'à ce que le tout soit froid.

Ou faites mourir un ver de terre dans du vin blanc, entortillez-le autour du mal, mettez un linge par-dessus qui le retienne, & l'y laissez un jour & une nuit.

MAL CADUC. *Voyez* Epilepsie. Les personnes sujettes au mal caduc doivent s'abstenir de toutes sortes de choses qui peuvent attaquer la tête, comme le vin, &c. ne point regarder les eaux qui coulent avec impétuosité, les roues de moulins, & autres choses qui troublent l'imagination: elles doivent boire du suc de gousses d'ail pilées, ou de celui de rue; on peut encore leur faire prendre, pendant trois matins, à jeun, & de deux jours l'un, des pilules composées de trois dragmes d'agaric, & d'une dragme de *gutta gummi*, & leur donner un bouillon deux heures après.

MAL DE CÔTÉ. *Voyez* Côté.

MAL du cerf. [le] Maladie des chevaux, est un rhumatisme qui leur tient les machoires & le cou si roides, qu'ils ne peuvent les mouvoir, pas même pour manger: les yeux leur tournent: ils ont par intervalle de grands battemens de flanc & de cœur: tout leur corps est roide: & si le rhumatisme est universel, ils courent grand danger de mourir: la cause de ce mal vient d'avoir passé d'une grande chaleur à un grand froid.

Les remédes à ce mal sont de tirer du sang au cheval ma-

lade à plusieurs repriſes, de lui donner des lavemens ramollitifs ſoir & matin, de laiſſer devant lui pour nourriture du ſon détrempé avec beaucoup d'eau, de lui frotter tout le tour du cou & des machoires avec de l'eſſence de térébenthine & de l'eau-de-vie bien battues enſemble, afin de réchauffer les muſcles refroidis : s'il a tout le corps entrepris, on lui frotte les reins avec l'onguent d'althæa & l'eſprit de vin, & on le couvre bien.

MAL de Dents. *Voyez* Dents.

MAL d'Enfant. *Voyez* Accouchement.

MAL de feu, ou mal de tête. Maladie des chevaux : on la connoît quand le cheval quitte l'avoine. Saignez-le aux temples, & uſez des remédes qui ſont dans les maladies du dégoût : on peut y ajouter celui-ci. Prenez demi-once d'Angelique en poudre, demi-once d'aſſa-fœtida en poudre : mettez le tout dans un nouet de toile, attachez-le au maſtigadour ; mettez-lui le maſtigadour deux heures, puis lui ôtez, & laiſſez le manger une couple d'heures : remettez autant de tems le maſtigadour, le cheval jettera beaucoup de glaires, qui lui déchargeront la tête.

MAL de mere, ou Paſſion hyſtérique. On a donné ce nom à cette maladie des femmes, parce qu'on croit qu'elle eſt cauſée par des vapeurs qui s'élevent de la matrice, & qui empêchent la reſpiration. Les odeurs fortes ſont très-propres pour apaiſer ce mal, comme ſont celles du caſtoreum, des cornes & des plantes brûlées.

Remédes contre ce mal. Prenez deux onces de ſemence de bardane, une once de canelle, trois grains de muſc ; réduiſez le tout en poudre, & donnez-en à la malade le poids d'une dragme détrempé dans du vin blanc, mais ſeulement dans le tems de l'accident.

Ou bien prenez une once de racine de couleuvrée, faites-la bouillir dans du vin blanc : faites-en boire à la malade le ſoir en ſe couchant trois fois la ſemaine, & continuez pendant un an.

MAL de tête. Lorſqu'il eſt conſidérable, il y a toujours de la fiévre. *Voyez* Fiévre.

MALADIES. Les maladies viennent du dérangement ou de la corruption de quelque organe du corps, ou de la diſtribution irréguliére du ſang dans les parties qui en ont beſoin. On trouve, dans le cours de cet ouvrage, divers remédes pour les maladies les plus ordinaires, auxquelles les hommes & les animaux ſont ſujets.

Quand l'Hyver eſt bien froid, les maladies régnantes ſont des pleuréſies, des péripneumonies, des léthargies, des toux, des douleurs de poitrine, des vertiges, des apoplexies : toutes ces maladies ſont cauſées par la denſité des liquides & la contraction des fibres. Quand l'Hyver eſt tempéré & humide, les maladies ſont d'un caractére différent, telles que les fiévres ardentes, les hémorragies par le nez, des toux ſéches

ſans expectoration ; ce ſont des effets du relâchement des fibres, de l'abondance des liquides ; ainſi elles demandent une méthode curative différente des autres.

Les maladies du Printems, quand il eſt dans l'ordre de la nature, ſont le retour des attaques des maladies invétérées, comme vapeurs, mélancolie, épilepſie, maux de gorge, peſanteur de tête, dartres, puſtules, rougeoles, petites véroles, & autres maladies de la peau occaſionnées par la tranſpiration qui cherche à ſe rétablir.

Les maladies de l'Eté ſont les fiévres continues, ardentes, tierces, quartes, malignes & putrides, cours de ventre, ſueurs colliquatives. Elles ſont cauſées par l'acrimonie putride que contractent les fluides par la chaleur de l'atmoſphére : les boiſſons rafraîchiſſantes & acides ſont le reméde le plus efficace, ſelon les plus habiles Médecins, & ils n'ordonnent la ſaignée, que lorſque le ſang ne donne pas des ſignes de diſſolution ; ils ont ſoin d'évacuer avec les émétiques, ou avec les purgatifs ſagement adminiſtrés.

Les maladies de l'Automne ſont les fiévres quartes, les hydropiſies, les phthiſies, les dyſſenteries, les douleurs aux cuiſſes & aux hanches, les eſquinancies, les mélancolies ; d'où l'on a droit de conclure que l'Automne eſt la plus dangereuſe de toutes les ſaiſons, parce que la tranſpiration inſenſible eſt trop diminuée par les froids.

Lorſque ces maladies proviennent de la même cauſe que celles de l'Eté, elles exigent les mêmes remédes, c'eſt-à-dire, qu'on emploie les délayans ou les purgatifs, ſelon la nature de la maladie.

MALADIES chroniques cauſées par l'obſtruction des viſcéres, ou par un ſang trop épais.

Reméde. Prenez des racines de chicorée ſauvage, de patience ſauvage, de polypode de chêne, ratiſſées & coupées par tranches, de chacune une demi-once : des feuilles d'aigremoine & de chicorée ſauvage, une demi-poignée de chacune : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à une pinte ; retirez la cruche du feu, & faites-y infuſer chaudement, pendant quatre heures, une once de ſéné mondé, une demi-once de ſel de glauber, un demi-gros de la ſemence d'anis. Paſſez la liqueur par une linge avec legére expreſſion, & ajoutez-y deux onces de ſyrop de fleurs de pêcher.

Partagez le tout en ſix verres, à prendre tiédes en deux jours, trois dans chaque matinée, de deux en deux heures, & un bouillon leger entre chaque verre : que ſi cet apozéme purge trop abondamment, on ſe contentera de deux verres, & on les prendra en trois jours.

On peut encore réduire toutes les doſes à la moitié, & en faire une eſpéce de tiſane royale, pour ſe purger en un ſeul matin en trois verres. *Voyez* Hypocondriaque.

Le meilleur moyen, & le plus ſimple pour ſe garantir des

maladies chroniques, c'eſt l'exercice. Les Médecins habiles ont donné des régles ſur la maniére de faire cet exercice : 1°. il faut exercer ſon corps avant que de prendre des alimens, & après que la digeſtion en eſt faite ; 2°. les exercices ne doivent pas être trop prolongés, ils ne doivent être continués que juſqu'au commencement d'une douce ſueur ou d'une legére laſſitude ; 3°. il faut y accoutumer le corps inſenſiblement, il faut les recommencer tous les jours autant qu'il eſt poſſible ; il ſeroit utile de ne les prendre qu'après avoir purgé le bas ventre. *Voyez* Obſtruction des viſcéres.

Maladie des Beſtiaux. Préſervatif ou remède pour prévenir la maladie des Beſtiaux, lorſqu'on s'aperçoit qu'elle régne déja dans le voiſinage. Prenez de l'étiops minéral, compoſé avec deux parties de fleur de ſoufre, & une de mercure crû bien frottées, juſqu'à ce que tout le mercure ait diſparu, & de l'antimoine crû réduit en poudre très-fine, de chacun trois dragmes pour la plus foible doſe, & quatre pour la plus forte : une demi-once de thériaque de Veniſe, & une dragme & demie de corne de cerf calcinée & réduite en poudre ; mêlez le tout enſemble, & le pêtriſſant avec de bonne farine & du lait nouveau, faites-en une boulette que vous donnerez en une doſe pour une bête formée, lorſqu'elle a l'eſtomac vuide, & pendant douze à quinze jours ; mais on ne doit pas uſer de ce reméde lorſque la bête eſt manifeſtement attaquée de la maladie. Il ne faut pas s'allarmer ſi les vaches, après avoir pris ce reméde, perdent l'apétit & leur lait ; car l'un & l'autre reviennent au bout de quelques jours. On doit ſurſeoir les remédes, lorſque la bête eſt attaquée d'un flux de ventre violent. *Journ. écon.* 1758.

Maladie des Chevaux. Quoiqu'on ait indiqué dans cet Ouvrage les différentes maladies des chevaux, il eſt bon de ſçavoir qu'il y a des ſignes auxquels on peut connoître qu'un cheval eſt malade ; ces ſignes, il eſt vrai, s'étendent ſouvent à des maladies différentes ; mais ils ne méritent pas moins attention, & ils donnent lieu d'aller au-devant du mal en obſervant de plus près le cheval malade, pour trouver quelle peut être la cauſe de ſon mal. Voici quelques-uns de ces ſignes : la tête panchée, l'œil triſte environné de larmes, les oreilles froides, le poil hériſſé aux flancs, le battement de ces mêmes parties, s'il chancelle en marchant, & qu'il piſſe ſans écarter les jambes, comme il fait ordinairement, lorſqu'il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, &c.

MALANDRES & SOLANDRES, maladie des Chevaux. Les malandres ſont des crevaſſes qui prennent au pli du genouil, dont il découle des eaux rouſſes qui cauſent de la douleur à un cheval & le font boiter. Les ſolandres ſont à peu près le même mal : il eſt plus rare & plus à craindre. Ces humeurs attaquent le jarret & les jambes, & les pourriſſent par leurs mauvaiſes eaux : on ne doit pas compter de guérir entiérement les uns ni les autres ; mais on doit uſer des re-

mêdes qui adouciſſent l'humeur. Un des meilleurs eſt de mêler de l'huile de lin avec de l'eau-de-vie par égale quantité, l'agiter juſqu'à ce que la matiére ſoit blanche, & en graiſſer la partie affligée tous les jours. Ce reméde apaiſe la douleur & empêche l'enflûre : le ſavon noir, l'huile de noix ſont encore de bons remédes l'un après l'autre.

MAMMELLES, (engorgement & inflammation des) aux nouvelles Accouchées, pour s'être expoſées trop-tôt à l'air froid.

Reméde. Prenez des feuilles de pariétaire, une poignée, pilez-les en y mêlant peu à peu de la mie de pain bien émiée, deux onces ; faites-en un cataplaſme avec une ſuffiſante quantité d'huile de lys ou de camomille, & que l'on renouvellera, s'il en eſt beſoin.

MAMMELLES enflées. Reméde. Prenez une livre de bon miel, douze jaunes d'œufs & une chopine de vin : battez le tout enſemble dans une terrine l'eſpace d'un demi-quart-d'heure, puis mettez-le dans une chaudiére pour le faire bouillir doucement, de peur qu'il ne ſorte par-deſſus, le remuant continuellement : faites-le bouillir juſqu'à ce que le vin ſoit conſommé, c'eſt-à-dire, pendant une bonne heure. Etant refroidi, faites-en une emplâtre un peu épaiſſe ſur du papier broüillard, & apliquez-la ſur la mammelle, lorſqu'on voit qu'elle eſt prête à jetter. Ce reméde l'ouvre en peu de tems & la guérit : elle eſt pareillement bonne aux abſcès des genoux, aux plaies & aux ulcéres.

Si les mammelles ſont écorchées, la poudre de gomme adragan eſt un reméde aſſuré.

MANDRAGORE. Plante qui eſt de deux eſpéces, l'une mâle, l'autre femelle. La premiére a des feuilles de bette : ſes pommes, comme celle du cormier tirant ſur le jaune ; elles provoquent le ſommeil : la femelle a ſes feuilles noires, ſes pommes comme des cormes ; mais pâles ; elle eſt ſans tige comme le mâle. La mandragore s'emploie extérieurement dans la douleur des yeux & dans les tumeurs dures. Elle ſe donne rarement par la bouche.

MANNE. Grains compoſés de ſuc viſqueux de certains arbres, & de la roſée du matin que l'on trouve ſur leurs feuilles, ſur-tout celles du frêne. La plus eſtimée eſt celle qui vient de la Calabre : elle doit être blanche & un peu jaunâtre, nette, un peu graſſe, d'un goût doux & fade. La manne eſt plus chaude que froide : elle adoucit la gorge, la poitrine, purge la bile & les humeurs ſéreuſes.

On la diſſout dans du bouillon ou dans quelqu'autre décoction ; on y ajoute quelque choſe de rafraîchiſſant, comme le tamarin. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à deux onces & demie : elle corrige l'acrimonie du ſéné ; on peut dire qu'elle eſt le purgatif le plus uſité.

MANNEQUIN. Eſt un ouvrage d'oſier où l'on met certaines choſes qu'on veut tranſporter, où dans leſquels on plante

des arbres : les mannequins ſont plus petits que les mannes ; celles-ci ſont faites différemment. On éleve des arbres en mannequin pour regarnir avec plus de facilité les places vuides ; on met ces mannequins en terre ; on y met au fond quatre doigts de bonne terre, & enſuite l'arbre, après en avoir étêté la tige & les racines, comme pour planter à demeure : on arrange les racines, & on les couvre de terre : l'arbre y fait ſa pouſſe, & quand on en a beſoin, on découvre la terre autour, & on enleve l'arbre avec le mannequin, & on le met dans le trou qu'on lui a préparé ; on le couvre de bonne terre, & on le garantit des froids par quelque paillaſſon.

MANOIR. (principal) On apelle ainſi le Château, ou maiſon, qui eſt deſtiné dans un fief pour ſervir d'habitation au Seigneur féodal. Dans la ſucceſſion d'un fief en ligne directe, le principal manoir apartient à l'aîné par droit d'aîneſſe, c'eſt au principal manoir du fief dominant que les Vaſſaux ſont obligés de faire la foi & hommage à leur Seigneur, pour les fiefs qu'ils tiennent de lui.

MAQUE ou MACHOIRE, inſtrument pour briſer le chanvre. C'eſt une eſpéce de petit banc compoſé de deux piéces de bois, creuſées de maniére qu'elles s'emboitent l'une dans l'autre au moyen d'une cheville. Celle de deſſus eſt mobile, & en la levant, on la rabat ſur celle de deſſous.

MAQUEREAUX. Poiſſon de mer que l'on mange frais au mois d'Avril. Maniére de les aprêter : tendez-les un peu le long du dos, vuidez-les, faites-leur prendre ſel avec de l'huile, menu ſel & poivre : envelopez-les dans du fenouil, faites-les griller, puis faites une ſauſſe avec beurre roux, fines herbe hachées, muſcade, ſel, fenouil, capres, filet de vinaire ; ou bien on peut la faire avec du beurre roux, perſil frit, ſel, poivre & vinaigre : on peut encore les accommoder à la Maître-d'Hôtel, & étant grillé, on met dans les corps du beurre mêlé avec perſil & ciboule hachés, ſel, gros poivre, &c.

MARAIS. On apelle marais de grands eſpaces de terre remplis d'eau qui y croupit, & de grandes herbes, comme les joncs, les roſeaux, &c.

Les marais ont leur utilité : on peut, par quelques travaux, fertiliſer les plus ingrats ; on peut en faire des Etangs : on fait arracher pour cela les racines, & on y pratique des rigoles & des levées convenables : on peut auſſi les deſſécher par des tranchées & des ſaignées, pour en faire des Jardins ou des prés. Les marais produiſent des joncs, des roſeaux, & autres herbes groſſiéres, dont on ſçait tirer profit à la campagne, comme pour faire des couvertures, des étables, des chaumiéres, on en fait des cabas, &c.

MARAIS SALANS. On apelle ainſi les marais où le ſel marin ſe fait de l'eau de la mer qui les baigne.

MARBRE. Sorte de pierre fort dure, fort polie & difficile à tailler. Le marbre ſert d'ornement aux cheminées, on en

fait des chambranles, on en couvre les commodes & les consoles ; mais comme il eſt coûteux, & qu'à la campagne on ne ſe ſoucie pas d'ornemens ſi recherchés : bien des gens ſe ſervent d'une eſpéce de maſtic qui contrefait fort le marbre. Ce maſtic eſt compoſé du gypſe, qui n'eſt pas une pierre à plâtre, mais une eſpéce de gros talc, ou pierre brillante que l'on trouve parmi les pierres à plâtre ; on la fait calciner au four, on la broie dans un mortier, on la paſſe au tamis, & on l'emploie avec de l'eau collée ou de la colle de parchemin fondue : on y mêle les couleurs qu'on veut, & alors que le tout eſt ſec, on le polit avec une pierre-ponce & une peau de bœuf pour le rendre luiſant.

MARC. Poids en uſage pour peſer l'or & l'argent. Le marc eſt compoſé de huit onces, l'once de huit gros, le gros de trois deniers, le denier de vingt-quatre grains.

Marc de raiſin. C'eſt ce qui reſte du raiſin après avoir été foulé : on l'apelle rapé en quelques Provinces.

MARCASSINS. On apelle ainſi les petits de la Laye & du Sanglier.

MARCHANDS ET NÉGOCIANS (les) ſont tous ceux qui font profeſſion d'acheter pour revendre, afin de tirer du profit par leurs négociations. Ils ſont contraignables pas corps pour le fait de Billets & Lettres de change, & ſoumis à la Juriſdiction Conſulaire. Les Marchands n'ont qu'un an pour demander ce qui leur eſt dû, pour raiſon des marchandiſes par eux fournies à des Particuliers, à moins qu'il n'y ait un compte arrêté par les Débiteurs. A l'égard des petits Marchands & des Artiſans, ils n'ont que ſix mois ; mais cette exception n'a pas lieu de Marchand à Marchand. Les Livres de Marchand ſont foi entr'eux en Juſtice, quand il n'y a point de preuve contraire qui réſulte du regiſtre de l'autre Marchand. Entre Marchands & Négocians aſſociés, ils ſont tous obligés ſolidairement ; mais un Particulier qui n'eſt point Marchand, & qui ne ſe mêle point des affaires du négoce pour tirer du profit de la marchandiſe ou de l'argent, n'eſt point juſticiable des Conſuls, ni ſujet à la contrainte par corps pour raiſon d'aucun Billet, ſoit au Porteur, ſoit à ordre, valeur reçue, ou en marchandiſes : il n'y a que les Lettres de change qui puiſſent ſoumettre à la Juriſdiction Conſulaire & à la contrainte par corps.

MARCOTTES (les) ſont de jeunes branches, belles & fortes, dont on fait choix pour marcotter une plante. Pour cet effet, on fend une de ces branches par le milieu juſqu'auprès d'un nœud ; on a ſoin de tenir l'inciſion ouverte avec un petit morceau de bois, puis on la couche à terre & on la couvre de quelques pouces de terre ; ou ſi elle court riſque de ſe rompre en l'abaiſſant, on la fait rentrer dans un petit panier que l'on remplit de bonne terre & qu'on pend à quelque branche. Lorſque la marcotte a pris racine, on la coupe & on la tranſplante ; on doit la bien couvrir de terre, l'arroſer, & elle devient une plante annuelle.

MARÉCHAL FERRANT. L'art du Maréchal pour bien ferrer les Chevaux, conſiſte principalement à entretenir le pied des chevaux dans l'état où il eſt, lorſqu'il eſt réguliérement beau, & d'en réparer les défectuoſités, lorſqu'il péche dans ſa forme & dans quelques-unes de ſes parties. *Voyez* Pied des Chevaux.

MANIÉRE dont un Maréchal doit ferrer un pied naturellement beau. 1°. Il doit blanchir ſimplement la ſolle, c'eſt-à-dire, n'en couper que ce qu'il en faut pour découvrir la blancheur naturelle : enlever le ſuperflu des quartiers, obſervant d'y laiſſer de quoi brocher : ouvrir le talon, en penchant le boutoir en dehors, & non en creuſant ; les abattre de maniére que le pied étant à terre, l'animal ſoit dans une juſte poſition ; couper le ſuperflu de la fourchette : ouvrir la bifurcation juſqu'à l'épanchement d'une eſpéce de ſérofité, & non juſqu'au ſang ; maintenir par le fer, comme par la parure, le ſabot dans la configuration qu'il avoit.

2°. Ajouter à ce pied un fer qui l'accompagne dans toute ſa forme, qui ne ſoit, ni trop, ni trop peu couvert, ni trop leger, ni trop peſant, qui ait la même épaiſſeur aux éponges qu'à la pince, & qui en ait quelques lignes de plus à la voûte qu'à cette derniére partie.

3°. Il doit étamper un peu plus gras en dehors qu'en dedans : il faut qu'il y ait quatre étampures de chaque côté, avec une diſtance marquée à la pince pour ſéparer celles de chaque branche. Ces étampures ne doivent être, ni trop groſſes, ni trop maigres, que le fer au talon ne ſoit point ſéparé du pied, que les éponges ne débordent que proportionnément à ſa forme, & que l'on aperçoive enfin, pour la grace du contour & de l'ajuſture, une ſimple élévation tout autour de ce fer, depuis la premiére étampure juſqu'à la derniére, en paſſant ſur la pince.

Nous avons dit qu'il faut pencher le boutoir en dehors pour ouvrir les talons, ou pour les parer à plat. La plûpart des Maréchaux trouveront que cette méthode eſt totalement contraire à leur pratique ordinaire ; mais on ne doit pas s'en inquiéter. Toujours guidés par une fauſſe routine, & jamais par le raiſonnnement, ils ne ceſſent de creuſer au lieu d'abattre, c'eſt-à-dire, qu'ils coupent continuellement la portion de l'ongle qui ſe trouve entre la fourchette & le talon : enſorte qu'au moment où ils croient ouvrir cette partie, ils la reſſerrent de plus en plus : & en effet, dès qu'ils enlevent l'apui qui étaie & qui ſépare le talon & la fourchette, les parois extérieurs de l'ongle n'étant plus gênés, contenus, & n'ayant plus de ſoutien, ſe jettent & ſe portent en dedans, d'autant plus aiſément, que le tiſſu de la corne eſt tel qu'il tend toujours à ſe contracter : de là une des cauſes fréquentes de l'encaſtelure ; & c'eſt ainſi que le plus beau pied devient difforme, quand il eſt livré à des mains ignorantes. *Diction. encyclop.*

MARGUERITE. Plante qui croît dans les prés : on en cultive dans les jardins, dont les fleurs ſont de diverſes couleurs. La cultivée à fleur rouge eſt un bon vulnéraire pour réſoudre le ſang coagulé, pour les plaies & les contuſions.

Les Marguerites ſe multiplient de plant enraciné : on s'en ſert volontiers dans les parterres au lieu de gazons ; leur émail eſt un agréable coup d'œil.

MARI. Puiſſance ou autorité du mari : elle ne conſiſte pas ſeulement dans un ſimple reſpect & déférence de la part de la femme, mais dans une ſorte d'autorité que le mari acquiert ſur ſa femme & ſur ſes biens du jour de la célébration du mariage, enſorte que la femme ne peut valablement s'obliger, ſi elle n'eſt autoriſée de lui ; autrement les obligations qu'elle contracteroit ſeroient nulles.

MARIAGE (le) eſt un Contrat civil, [& en même-tems un Sacrement de la Loi nouvelle) par lequel l'homme & la femme ſont joints d'un lien indiſſoluble, qui ne ſe peut diſſoudre que par la mort de l'un des deux. Le conſentement des conjoints, donné ſelon les Loix de l'Etat, eſt ce qui conſtitue le Contrat civil ; ainſi le Contrat par écrit n'eſt pas d'une néceſſité abſolue, quoi qu'il ſoit toujours plus avantageux aux Parties d'en faire un, parce qu'on y peut mettre les clauſes qu'on veut, & qu'il y a d'ailleurs des diſpoſitions qu'on pourroit faire, qui ne ſont pas ſupléées par la Coutume.

Lorſqu'il n'y a point de Contrat par écrit, & que le mariage a été une fois valablement célébré, les deux conjoints ne peuvent plus faire de Contrat ; car il ne leur eſt plus permis de changer celui que la Coutume a fait à leur défaut, à moins que l'un des deux ne fût mineur, & qu'il ſe trouvât fort léſé par le défaut du Contrat. Le Contrat étant ſigné, il n'eſt plus permis de rien changer, & ce n'eſt par des actes ſéparés, ſignés par les perſonnes qui y ont aſſiſté. Ainſi toutes contre-lettres contre les Contrats de mariage, faites hors la préſence des parens, ſont nulles. Les Contrats de mariage ſont ſuſceptibles de toute ſorte de clauſes ; mais il y en a qui ſont ordinaires dans une Coutume, & extraordinaires dans une autre.

Les clauſes ordinaires des Contrats de mariage faits en Pays coutumier, ſont : 1°. la ſtipulation ou excluſion de communauté : 2°. la conſtitution de la dot : 3°. la ſtipulation des propres & l'ameublissement : 4°. que l'enfant marié laiſſera jouir le ſurvivant de ſes pere & mere de ſa part des effets de communauté, & qu'il ne pourra lui demander compte ni partage : 5°. le douaire : 6°. le préciput, habitation, bagues & joyaux : 7°. la faculté accordée à la femme de renoncer à la communauté, & de reprendre ce qu'elle a aporté, le remploi des propres aliénés : 8°. l'indemnité des dettes où la femme s'eſt obligée.

Dans les Pays de Droit écrit, les clauses ordinaires sont, la constitution de dot, l'augment de dot, les bagues & joyaux.

Les clauses extraordinaires sont indéfinies, & n'ont point de nombre certain : il suffit de dire qu'on peut les réduire à quatre ; sçavoir, les donations de toute nature, les institutions & substitutions contractuelles, les renonciations, &c.

On apelle articles de mariage, les clauses dont les futurs époux conviennent, & qui doivent servir de base aux conventions portées par le Contrat de mariage : car ce Contrat doit se faire conformément à ces articles : ainsi il faut qu'ils soient auparavant agréés de part & d'autre. Voilà pourquoi les Parties se communiquent ces articles, pour les examiner à loisir. Lorsque ces articles sont signés, l'une des Parties peut obliger à la célébration celle qui refuseroit, sous peine de dépens, dommages & intérêts.

On compte cinq conditions requises pour la validité d'un mariage : 1°. le consentement des pere & mere, ou celui des tuteurs ou curateurs pour le mariage des mineurs. Les enfans, dont les pere & mere sont hors du Royaume, peuvent contracter mariage, s'il leur est impossible d'avoir leur consentement ; à ce défaut, ils doivent avoir celui de leurs tuteurs : & s'il sont hors d'âge d'en avoir, ils doivent avoir celui de leurs parens ou alliés ; & à leur défaut, de leurs amis ou voisins ; le tout conformément à la Déclaration du Roi, du 6 Août 1686. A cet effet, il doit être fait devant le Juge Royal, le procureur du Roi présent, une assemblée de six des plus proches parens ou alliés, tant paternels que maternels ; & à leur défaut, de six amis ou voisins, pour donner leur avis ou consentement, s'il y écheoit, dont il doit être fait mention dans le Contrat de mariage, qui doit être signé d'eux : 2°. la proclamation des trois bancs, en la Paroisse de l'un & de l'autre Conjoints, faite un jour de Dimanche ou de Fête : 3°. l'assistance de quatre témoins dignes de foi, & domiciliés, lesquels doivent certifier bien connoître ceux qui veulent se marier, s'ils ne sont pas connus du Curé : 4°. la bénédiction nuptiale du Curé ou du Vicaire de l'un des Conjoints, Au reste, le tems suffisant pour acquérir domicile dans une Paroisse, à l'effet d'y pouvoir contracter mariage, est au moins de six mois, à l'égard de ceux qui demeuroient auparavant dans une autre Paroisse de la même Ville, ou du même Diocèse, & d'un an pour ceux qui demeuroient auparavant dans un autre Diocèse : 5°. il faut qu'il n'y ait aucun empêchement au Mariage qui en cause la nullité, ni même une opposition. Le défaut de l'une de ces conditions emporte nullité de mariage ; excepté, 1°. celle de trois bans, dont on peut obtenir dispense : bien plus, l'omission de la publication des bans ne fait pas déclarer nul un mariage contracté entre majeurs : 1°. excepté qu'on n'ait obtenu dispense de l'empêchement, même dirimant : 2°. excepté qu'on n'ait obtenu

au de l'Evêque ou du Curé, la permiſſion de ſe marier dans une autre Egliſe que ſa Paroiſſe. Les Juges d'Egliſe ſont ſeuls compétens pour connoître des cauſes du mariage, par raport à leur validité, mais ils ne peuvent point connoître, ni prononcer ſur la ſéparation de corps & de biens, des maris d'avec leurs femmes, ni ſur les conventions matrimoniales : ainſi, après avoir déclaré les promeſſes du mariage nulles, ils renvoient les Parties devant le Juge ordinaire. Les Juges ſéculiers peuvent néanmoins connoître indirectement des cauſes du mariage, comme lorſqu'il s'agit de rapt, par la voie criminelle, ou des choſes temporelles qui réſultent du Contrat de mariage.

Comme on vient de parler des empêchemens, il eſt bon de ſçavoir qu'il y en a de deux ſortes : les uns empêchent qu'on ne puiſſe contracter mariage ſans crime : mais ils n'empêchent pas la validité du mariage : c'eſt ce qu'on apelle empêchemens empêchans ; la connoiſſance de ces ſortes d'empêchemens regarde les Caſuiſtes. Les autres empêchemens ſont apellés dirimans : ceux-ci ſont plus forts, car ils rendent le mariage nul, & empêchent que le Sacrement n'ait ſon effet : voici les principaux empêchemens de cette eſpéce. 1°. Le bas âge ; car il faut que ceux qui ſe marient ſoient en état d'avoir des enfans : les mâles ne peuvent ſe marier qu'à quatorze ans, les filles à douze : la veilleſſe n'eſt point un empêchement. 2°. La parenté juſqu'au quatriéme degré, ſuivant le droit Canon, que l'on ſuit en cette matiére : mais ceux qui ſont au quatriéme degré peuvent obtenir diſpenſe de leur Evêque pour ſe marier : on obtient auſſi de la Cour de Rome pour le troiſiéme degré ; mais pour le ſecond, elles ſont très-rares. 3°. La bigamie, c'eſt-à-dire d'être marié avec un autre ; car il eſt défendu d'avoir deux maris, ou deux femmes en même-tems, à peine de nullité du ſecond mariage, & de punition exemplaire. 4°. La Profeſſion, ou l'engagement dans les Ordres ſacrés de Soûdiaconnat, Diaconat & de Prêtriſe. 5°. La mort civile cauſée par le banniſſement à perpétuité, ou par la condamnation aux Galéres perpétuelles, & celle de mort prononcée contre les abſens, n'empêchent pas l'effet du Sacrement ; mais le Contrat de mariage de ces perſonnes ne produit aucuns effets civils, & leurs enfans ne ſont point conſidérés comme des enfans légitimes : mais ſi l'un des Conjoints eſt dans la bonne-foi, c'eſt-à-dire, s'il a ignoré l'empêchement, le mariage a tous ſes effets, tant à ſon égard, qu'à l'égard des enfans qui en ſont nés, à moins que l'empêchement ne vienne d'une ignorance qui ne ſeroit pas excuſable.

Les mariages clandeſtins, c'eſt-à-dire, ceux qui demeurent cachés pendant toute la vie de l'un des Conjoints, ne produiſent aucuns effets civils : il faut, pour les rendre publics, qu'ils ſoient précédés de publication des bans, & cé-

lébrés avec les formalités requiſes. Les mariages faits à l'extrémité de la vie avec une concubine, ne produiſent auſſi aucuns effets civils.

Le mariage doit être célébré en préſence du propre Curé de l'un des futurs Conjoints : l'uſage a voulu que ce fût en préſence du Curé de l'épouſe : il ne doit l'être qu'après la publication des bans, & en préſence de témoins dignes de foi. Un Curé ne peut pas marier des perſonnes qui ne ſont pas de ſa Paroiſſe, s'il n'en a une permiſſion par écrit de leur propre Curé, ou de l'Evêque Diocéſain. Pour obvier aux fraudes, tout Curé, ou Prêtre commis, doit s'informer avec ſoin du domicile des Parties, de leurs qualités, & s'en faire certifier par le témoignage de trois ou quatre témoins dignes de foi. La célébration du mariage ſe prouve par l'extrait du Regiſtre des mariages : & ſi le Regiſtre eſt perdu, par d'autres titres & témoins.

MARINADE. On apelle ainſi une ſauſſe dans laquelle on met tremper les choſes que l'on veut relever. Par exemple, une marinade de poulets, ſe fait avec du jus de citron, verjus ou vinaigre, ſel, poivre, clous, ciboule, laurier. On laiſſe dans cette ſauſſe, l'eſpace de trois heures, des poulets par quartiers, enſuite on fait une pâte avec de la farine, du ſel, de l'eau & un œuf, le tout bien délayé : on y met un morceau de beurre fondu, on bat le tout dans une caſſerole : on trempe les poulets dans cette pâte, & on les fait frire dans du ſain-doux.

On marine des côtelettes de veau dans une ſauſſe de la même ſorte : puis on les égoutte, ou dans une pâte comme ci-deſſus, ou bien on les farine ſans pâte, & on les fait frire dans la poële.

MARJOLAINE. Plante odoriférante : on en fait des bordures dans les potagers. Il y a la grande & la petite : la grande pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, ſes tiges ſont rougeâtres, & ſes fleurs en gueule : on cultive la petite dans les pots, & à l'ombre. L'une & l'autre ſe multiplient de ſemence & de plant enraciné en Avril. Elle eſt tendre à la gelée : la graine en eſt petite de couleur brune, & marquée de blanc.

MARMELADE. *Voyez* Abricots.

MARMENTEAUX. On apelle ainſi les bois qui ſont autour d'une maiſon, ou d'un parterre, pour y ſervir d'ornement ou d'abri, & auxquels on ne touche point.

MARNE (la) eſt une moelle terreſtre, ou pierreuſe. On a droit d'inférer qu'il y en a dans les endroits où la charrue fait remonter une terre griſe & ſablonneuſe, ou bien dans ceux où l'on trouve une terre argilleuſe, ſtérile, mais graſſe, ou même de la pierre de chaux, ſur-tout ſi ces pierres ſont friables & graſſes. Il y a de la marne ſablonneuſe, d'autre argilleuſe, d'autre pierreuſe : toutes ces eſpéces s'accordent en ce qu'elles ſont fort peſantes. L'argilleuſe ne ſe trouve

ordinairement que par lits répandus çà & là : celle qui eſt bleue eſt meilleure que la jaune. La marne argilleuſe doit reſter expoſée à l'air, au moins un an, avant que de l'employer. Il faut quinze à vingt charretées de marne pierreuſe ou argilleuſe pour un arpent ; on la met par tas pendant quelque tems : à l'égard de la ſablonneuſe, il n'en faut que cinq ou ſix, & on la répand également. La marne eſt de beaucoup de durée, & le terrein, qui en eſt couvert, ſe reſſent de ſa vertu pendant vingt-quatre à trente ans. La marne échauffe & adoucit la terre, & ne convient qu'à un terrein froid & humide.

Selon M. *du Hamel*, on doit employer une moindre quantité de la marne blanche, qui eſt celle où il ne ſe trouve point de cailloux, que de celle qui eſt propre à faire de la chaux. On en doit employer trente à trente-cinq tombereaux pour marner un arpent de cent perches carrées, la perche de vingt-deux pieds : il en faut un quart de plus pour la ſeconde. Le tombereau doit contenir dix-huit boiſſeaux : on meſure la marne comble : il en faut moins dans les terres legéres & caillouteuſes que dans les fortes. Il y a des perſonnes qui ſont d'avis de n'en répandre d'abord que la moitié de ce qu'on juge que le terrein en peut porter, & répandre l'autre moitié cinq ou ſix ans après, & même une moindre quantité, ſi la premiére marne a produit une grande fertilité.

MARE. C'eſt une grande foſſe en carré long, que l'on a conſtruit dans quelque coin de la baſſe-cour, dans un terrein un peu en pente, & dans laquelle on fait écouler l'eau des pluies & autres dont on a la commodité. On doit la placer ſur un fond de terre glaiſe & de tuf, afin que l'eau s'y conſerve : on doit l'environner d'un petit mur, haut de deux pieds, & pratiquer derriére quelques rigoles ou puiſards, pour faire écouler l'eau quand il y en a trop.

La mare ſert pour abreuver les Beſtiaux, lorſqu'on eſt éloigné de la riviére ou des ruiſſeaux, & pour y faire barboter les canards & les oies : l'eau en eſt bonne pour arroſer le jardin : on peut auſſi y mettre du poiſſon, qui y vient bien, ſur-tout la tanche.

On fait auſſi faire des mares à part pour rouir le lin & le chanvre, & tremper les oſiers & clayons dont on a beſoin.

MARRONNIER. Eſpéce de Châtaignier, dont le fruit eſt plus gros & plus agréable que les châtaignes ordinaires : il croît dans le Lyonnois, le Dauphiné, & autres Provinces des environs. *Voyez* Marrons.

MARRONNIER D'INDE. Il eſt ainſi apellé, parce qu'il nous a été aporté des Indes. Il vient vîte, croît de ſemence, & vient dans toutes ſortes de terroirs. Après avoir labouré un eſpace de terre, on fait des trous au niveau d'un cordeau ; on y met les marrons, on les couvre de terre, le tout au mois de Novembre ou à la fin de Février. La premiére année on

les ſerfouir : la ſuivante on leur donne trois ou quatre labours plus profonds ; lorſqu'ils ont dix pieds de haut, on s'en ſert pour faire des plants ; on les replante ſur deux pieds de profondeur & trois de large, à deux toiſes l'un de l'autre : ils figurent fort noblement dans les grandes allées de jardins, & forment un bel ombrage. Pour leur faire la tête belle, on doit les étêter en bec de flûte, en tournant la coupe du côté où le ſoleil ne donne point : on envelope la coupe avec du foin haché, & pêtri avec de la terre, de peur que la plaie ne pénétre le cœur de l'arbre : on doit leur couper toutes les branches qui viennent, à la reſerve de la plus belle que l'on apuie contre une petite perche liée au tronc de l'arbre en deux endroits : au reſte, le bois de cet arbre ne vaut rien, & il ne peut ſervir qu'à des ouvrages groſſiers de la Campagne.

MARRONS. On apelle ainſi les groſſes Châtaignes ; car elles ne ſont telles que parce que les marronniers ont été entés, l'arbre, qui vient de ſemence, n'en produiſant que de très-petites : pour cet effet on prend des greffes de l'eſpéce de Châtaignes que l'on veut avoir : l'ente ſe fait en flûte & non en fente, il y en a de différentes eſpéces, les meilleurs marrons viennent du Dauphiné.

Les marrons rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & aſſaiſonné de jus d'orange & de ſucre, ſont un mets agréable, mais point ſain, ſi on en mange beaucoup.

MARRONS GLACÉS. Maniére de les glacer. Prenez des marrons les plus beaux, fendez-leur un peu la tête, faites-les cuire dans l'eau bouillante : étant cuits, au point qu'une épingle y entre facilement, pelez-les tout chauds, & mettez-les ſur un tamis ; étant pelés, mettez-les dans une autre eau bouillante, pour leur faire jetter leur eau rouſſe ; mais ſans les remettre ſur le feu, puis retirez-les avec une écumoire, jettez-les dans un ſucre clarifié, faites-leur prendre un bouillon, ôtez-les du feu, laiſſez-les prendre ſucre quelques heures, mettez-les égoutter, en y mêlant d'autre ſucre clarifié : enſuite mettez vos marrons l'un après l'autre dans du ſucre cuit à la plume, remettez-les ſur le feu, & faites revenir votre ſucre à la plume, tirez-les du feu, remuez la poële, ôtez-en l'écume, frottez le bord de la poële pour faire troubler le ſucre, pendant qu'il eſt trouble, faites-y paſſer vos marrons l'un après l'autre, retirez-les avec deux fourchettes, mettez-les ſur un clayon avec un plat au-deſſous pour recevoir le ſucre ; enfin, mettez vos marrons dans des boîtes ſur du papier blanc.

MARRONS D'INDE. (Maniére de préparer les) pour engraiſſer le bétail. Faites de l'eau de chaux, c'eſt-à-dire, jettez vingt-quatre pintes d'eau ſur la huitiéme partie d'un boiſſeau de chaux vive, miſe au fond d'un petit cuvier à leſſive. Lorſque la chaux eſt bien éteinte, tirez-en l'eau par le conduit du cuvier, & faites bouillir les marrons dans cette eau, après

les avoir piqués en deux ou trois endroits avec une alêne. Lorſque les marrons ont été aſſez amollis, faites-les peler, & enſuite tremper vingt-quatre heures en eau fraîche. Bien des perſonnes les ont employés avec beaucoup de ſuccès & de profit pour engraiſſer le bétail.

On a reconnu, après diverſes expériences, que les marrons d'Inde contenoient une grande quantité de ſucs ſavonneux & déterſifs, dont on peut tirer du profit; on a eſſayé de les employer comme le ſavon pour blanchir le linge & dégraiſſer les étoffes, & on a éprouvé que l'eau ſeule, dans laquelle on avoit mis tremper des marrons d'Inde, réduits en poudre, a ſuffi pour dégraiſſer parfaitement des bas de laine; d'où on doit conclure que cette eau eſt fort bonne pour blanchir le linge. Il eſt vrai de dire, que pourvu qu'il ne ſoit pas abſolument trop chargé de graiſſe, on peut le blanchir ſans autre ſecours, & par ce moyen épargner une grande quantité de ſavon. Voici la maniére de préparer les marrons: prenez une quantité raiſonnable de marrons d'Inde; pelez-les, & rapez-les; jettez-les dans l'eau, à raiſon d'une douzaine de marrons ſur quatre pintes d'eau. Lorſque les ſucs ſeront délayés, ce que l'on connoît à la couleur blanchâtre de l'eau, on en lave le linge, qui ſe dégraiſſera & deviendra d'un blanc un peu bleuâtre, mais qui n'a rien de déſagréable: s'il y a des taches de graiſſes trop opiniâtres, on les frotte avec un peu de ſavon. Au reſte, on doit employer l'eau un peu chaude & plus que tiéde.

Autre uſage qu'on peut faire des marrons d'Inde; c'eſt de les faire ſervir de lampes de nuit. Pour cet effet, on doit peler les marrons, les faire ſécher, puis les percer de part en part avec une très-petite vrille. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on les fait tremper pendant vingt-quatre heures dans quelque huile que ce ſoit: enſuite on en prend un, & on y paſſe à travers le trou qu'on a fait, une petite méche longue comme le petit doigt, & on le met dans un petit vaſe de terre où il y a de l'eau, & on allume la méche qui donne de la lumiére juſqu'au jour.

Moyen de les faire ſervir de pâte à décraſſer les mains.

Il faut pour cela les faire bien ſécher, ſoit au ſoleil, ou au four: puis les piler dans un mortier couvert comme ceux des Parfumeurs, & les réduire en poudre fine: on s'en ſert comme des pâtes ordinaires; un peu d'eau froide ſuffit.

MARRUBE. Plante fort commune qui croît aux lieux incultes: il y a le blanc & le noir; le blanc jette beaucoup de tiges, les feuilles ſont larges d'un pouce, & rondes: il eſt employé dans les affections du poumon & la toux invétérée, dans la jauniſſe, pour fortifier l'eſtomac. Le noir a les fleurs rouges qui ſont d'une odeur puante, croît dans les lieux ombrageux, eſt vulnéraire, bon contre la morſure des chiens

la décoction du Marrube noir eſt fort bonne dans l'affection hypocondriaque.

MARS. Travaux à faire pendant ce mois. On doit donner le premier labour aux vignes, & la ſeconde façon aux terres en jachéres, ſemer les Mars & autres petits blés, mettre le Jardin en bon état, greffer les arbres; c'eſt le tems d'acheter des bœufs à bas prix, parce qu'ils ſont maigres. Donner le premier labour aux Jardins, replanter les choux pommés & les choux de Milan qu'on a mis en pépiniére, faire les couches pour replanter les premiers melons. A l'égard des fleurs, ſemer les fleurs annuelles, œillets d'Inde, paſſe-velours, roſes d'Inde, recouvrir les belles tulipes pendant les gelées de nuit, replanter, vers le milieu du mois, les violettes de Mars, jacinthes, tubéreuſes, marguerites.

MARS. (les) On apelle ainſi les menus grains, parce qu'on les ſeme vers le mois de Mars, & on comprend ſous ce nom l'avoine, l'orge, la veſce, la dragée, qui eſt un mélange de veſce d'Eté ou de pois avec un tiers d'avoine: il y a des gens qui mettent de ce nombre certains légumes, comme les féves, les lentilles, les lupins, &c.

Les Mars ſont d'un grand uſage pour la nourriture des beſtiaux. Ces menus grains viennent plus vite que les autres; ils ſe plaiſent dans les terres legéres: on doit leur donner deux labours, l'un avant l'Hyver, & le ſecond lors de la ſemaille: il ne leur faut que trois mois pour venir de ſemence à graine; mais ils ont beſoin de tems en tems de pluie.

MARS. (boule de) Pierre vulnéraire d'acier, dont la vertu guérit les plaies & les ulcéres: on la fait de limaille d'acier & de tartre blanc de Montpellier, pulvériſé par égales parties de l'un & de l'autre, & de racine d'ariſtoloche ronde en poudre, huit onces ſur une livre de limaille d'acier; on fait du tout une pâte molle avec de l'eau-de-vie; on laiſſe la matiére en digeſtion au ſoleil durant l'Eté, on la remue de tems en tems juſqu'à ce que le tout ſoit entiérement deſſéché; on remet la maſſe en poudre, on la tempe avec de l'eau-de-vie, & on fait la même opération qu'auparavant, ce qu'on réitére juſqu'à ce qu'on n'aperçoive plus de grain de limaille, & que le tout ſoit en poudre très-fine: on en forme des boules qu'on laiſſe durcir à l'air.

MARTE. Eſpéce de Belette groſſe comme un chat, mais plus longue: ſon poil eſt d'un jaune foncé; elle a les dents pointues, & détruit les poules & les pigeons: on fait la guerre à ces animaux avec des baſſets qui vont les ralancer dans les poulaillers, dans les granges, & on les tue à coup de fuſil; il y a auſſi divers pieges avec leſquels on les attrape.

MASSEPAIN. Pâtes d'amandes & de ſucre, cuites au four.

MASSEPAIN ordinaire. Pilez, dans un mortier de mar-

bre, trois livres d'amandes douces; après les avoir pelées dans l'eau chaude, égouttées & eſſuyées, arroſez-les de tems en tems de blanc d'œuf; clarifiez une livre & demie de ſucre, faites-le cuire à la plume; jettez vos amandes dedans, incorporez bien le tout avec une eſpatule, & remuez, de peur qu'il ne s'attache à la poële. La pâte eſt faite, lorſqu'en y touchant du revers de la main, rien ne s'y attache: alors tirez-la de la poële, mettez-la ſur une planche, mettez-y du ſucre deſſus & deſſous; laiſſez-la refroidir: enſuite étendez des abaiſſes d'une épaiſſeur raiſonnable; découpez-y vos maſſepains deſſus avec des moules, les faiſant tomber doucement avec le bout du doigt ſur des feuilles de papier pour les faire cuire: on ne leur donne du feu que d'un côté, & on les glace enſuite de l'autre, que l'on fait cuire de même; on en fait de longs, d'ovales, de friſés.

MASSEPAIN royal. Faites de la même pâte que pour les premiers: formez-en pluſieurs petits anneaux autour de votre doigt, & de l'épaiſſeur d'un doigt; paſſez ces anneaux dans du blanc d'œuf où vous aurez mêlé quelques cuillerées de marmelade d'abricot, puis roulez-les dans du ſucre en poudre, ſouffliez le ſucre qui eſt deſſus en les retirant; mettez-les ſur du papier pour les faire cuire au four: faites-y du feu deſſus & deſſous, il s'élévera au milieu une bouteille en dôme qui fera un joli effet.

MASTIC. Gomme ou réſine qui découle en Eté des branches du lentiſque. Le meilleur eſt celui qui eſt en groſſes larmes, claires & tranſparentes: on s'en ſert pour arrêter les vomiſſemens; il abaiſſe les vapeurs qui montent de l'eſtomac à la tête; il fortifie le genre nerveux. Sa doſe eſt depuis demi-ſcrupule juſqu'à deux.

On entend auſſi par le mot de maſtic une compoſition de poudre de brique, de cire & de réſine, pour lier enſemble diverſes parties du bois & d'autres matiéres.

MASTIC pour réjoindre les marbres caſſés: on le fait avec une poudre de marbre bien broyée, de la colle forte & de la poix; on y ajoute quelque couleur ſemblable à celle des piéces de marbre qu'on veut rejoindre.

MASTICATOIRES. On nomme ainſi des drogues âcres qu'on mâche pour faire ſortir la pituite du cerveau; telles ſont le maſtic, la ſauge, le tabac, le gingembre, &c.

MATELOTTE. On apelle ainſi un ragoût de poiſſon, que l'on fait avec une carpe, une anguille, de la tanche un brochet, du barbeau & autres; écaillez tout ce poiſſon vuidez-le, coupez-le par morceaux, mettez-le dans une caſſerole avec champignons, oignons piqués, un peu de thim, ſel, poivre, verre de vin blanc, un peu de jus d'oignon; faites-le bouillir à grand feu, & lorſque le court-bouillon eſt à demi réduit, faites un roux avec un bon morceau de beurre & un peu de farine dans une autre caſſerole; vuidez le bouillon de la matelotte dans le roux, délayez-l'y,

& revuidez-le dans la matelotte ; achevez de la faire cuire.

MATRAS. Vaiſſeau de verre en forme d'une bouteille qui a un cou fort long, & étroit ; ſon uſage eſt pour les diſtillations.

MATRICAIRE. Plante qui croît en terre graſſe, dont la feüille eſt blanche au-dehors & jaune en dedans, & qui eſt d'un goût fort amer : ſon uſage eſt dans les maux de la matrice : elle abat les vapeurs, eſt bonne contre le ſable des reins, l'hydropiſie, les vers.

MAUVE de jardin. Plante dont la tige eſt haute & aſſez ferme. Ses fleurs ſont grandes comme des roſes & fort belles ; elles ſont ſimples ou doubles. On s'en ſert en gargariſme pour toutes les affections de la bouche.

MAUVE ſauvage. Elle croît dans les lieux incultes & terre graſſe : on s'en ſert pour les maladies du poumon.

MAUVIETTES. Maniére de les faire rôtir. Etant plumées & refaites ſur la braiſe, piquez-les de menu lard, mettez-les dans une brochette attachée à la broche, & les faites cuire : on ne les vuide point.

MAY. Travaux à faire. On doit donner le ſecond labour à la vigne, étêter les arbres, enter les oliviers, labourer les jachéres, ſarcler les blés, faire ſes proviſions de beurre & de fromage, châtrer les veaux, tondre les brebis. Dans le jardin, œilletonner les artichauts, en replanter de nouveaux, ſemer de la laitue de Gênes & d'autres, & en replanter ; ramer les pois, qui ſont forts, afin qu'ils donnent plus de fruits ; replanter, à la fin du mois, du céleri dans des planches creuſes, comme les aſperges, à trois rangs dans chaque planche. A l'égard des arbres, en paliſſer les nouveaux jets lorſqu'ils ſont forts, pincer les gros jets, lier les greffes, ébourgeonner les poiriers, ſortir les orangers, ſi le tems eſt doux. Pour les fleurs, ſemer diverſes graines de plantes pour avoir des fleurs le long de l'Eté, couper les tiges des iris bulbeuſes, déplanter les tulipes hâtives, marcotter les giroflées jaunes, ſemer des graines d'œillets vers le 5, 6 & 7 de la lune pour en avoir de doubles.

MEDECINE. On donne le nom de Médecine aux purgatifs qu'on prend par la bouche. *Voyez* Purgatifs.

MEDECINS. 1°. La cauſe des Médecins eſt toujours très-favorable, quand ils demandent en Juſtice leurs honoraires. Ils ſont même préférés à tous autres créanciers pour raiſon de la derniére maladie dont le défunt eſt décédé, parce qu'ils ſont partie des frais funéraires, & qu'ils ont le même privilége ; mais comme ils pourroient prendre un grand empire ſur l'eſprit de leurs malades, les Loix ont modéré les libéralités exceſſives qu'un malade auroit fait, pendant ſa maladie, en faveur de ſon Médecin, & les ont réduites à une certaine ſomme, eu égard à la qualité des perſonnes, & aux ſervices des Médecins. Voilà pourquoi parmi nous

un

un Médecin eſt incapable de legs, & donations faites pendant la maladie dont le malade vient à décéder. 2°. Les Médecins, ainſi que les Chirurgiens & Apothicaires, doivent faire la demande de leurs honoraires dans le tems préfix par la Loi, c'eſt-à-dire, dans un an, à compter du jour qu'ils ont ceſſé de viſiter le malade ou de le ſoigner, à moins qu'ils n'aient un titre, ou fait interpellation judiciaire.

Quand ils viennent dans l'an, ils ſont reçus à leur ſerment; mais ſi c'eſt après qu'ils intentent leur action, le juge peut ſeulement s'en raporter au ſerment de celui qui dit avoir payé.

MEDICAMENT. On donne ce nom à tout ce qui eſt donné ou appliqué pour opérer la guériſon de quelque mal, ſoit intérieurement, ſoit extérieurement. Le médicament ſimple, eſt celui qu'on emploie comme il eſt venu naturellement: & le compoſé, celui qui eſt fait de pluſieurs ſimples & mêlés avec art. La matiére des médicamens eſt priſe des minéraux, des végétaux, & des animaux. Par des minéraux, on entend tout ce qui ſe tire des entrailles de la terre & de la mer, comme les métaux, les pierres, les vitriols, les ſoufres, les aluns: & par les végétaux, on entend les arbres, les fleurs, les fruits, les herbes, les ſemences, les écorces, les tiges: & par les animaux, on entend leur chair, leur ſang & leurs autres parties.

MÉLANCOLIE. (la) Maladie qui vient d'une abondance de bile échauffée & brûlée: elle cauſe la triſteſſe & le chagrin. Les Médecins l'atribuent aux vapeurs ou mouvemens déréglés de la rate. Elle eſt accompagnée ordinairement de crainte & de triſteſſe, ſans occaſion aparente: elle eſt ſouvent la ſuite d'une trop grande contention d'eſprit.

Reméde contre la mélancolie. Faites bouillir demi-once de polypode de chêne avec les boutons de houblon, & des pommes de reinette.

Ou faites infuſer demi-once de ſéné dans deux verres de lait clair.

Ou bien, prenez deux dragmes de crême de tartre: faites-les fondre dans un bouillon, & l'avalez à jeun.

MÉLANCOLIE hypocondriaque, ou qui provient de bile noire.

Les eaux minérales vitriolées ſont très-propres à cette maladie. Prenez, pendant dix ou douze matins, deux onces de ſuc de bugloſe, avec deux dragmes de ſucre: ou bien les bouillons de chicorée, ou une décoction de méliſſe. *Voyez* Vapeurs.

MÉLILOT. Plante de la nature du tréfle: elles a des tiges hautes de deux ou trois pieds, dont les fleurs ſont jaunes & faites en épis. Le mélilot croît dans les endroits pierreux & le long des chemins: on ſe ſert des feuilles & des fleurs de cette plante dans les cataplaſmes réſolutifs

& émolliens avec la mauve & la guimauve. Enfin, le mélilot eſt uſité par-tout où il s'agit de ramollir & de faire ſuppurer.

MELISSE, plante de jardin. Elle a les feuilles vertes, un peu velues & dentélées : ſon odeur aproche de celle du citron : de là vient qu'on l'apelle auſſi citronnelle : on la multiplie de plants enracinés. Elle eſt fort bonne pour les affections de la tête, du cœur, de l'eſtomac, de la matrice, dans la mélancolie, l'apopléxie, l'épileſie, le vertige, on ſe ſert des feuilles & des fleurs à la maniére de thé : on en met une pincée de ſéches pour un demi-ſeptier d'eau.

Eau de méliſſe. Prenez ſix poignées de méliſſe nouvellement cueillie dans ſa vigueur, pilez-la dans un mortier, mêlez-la avec l'écorce ſéche de citron, noix muſcade & coriandre, de chaque une once, girofle & canelle, de chaque demi-once : concaſſez le tout, mettez-le dans une cucurbite de verre, verſez deſſus vingt-quatre onces de vin blanc & ſix onces d'eau-de-vie, adaptez le chapiteau & le récipient, lutez les jointures : laiſſez digérer la matiére pendant trois jours, puis faites diſtiller la liqueur par un feu de ſable modéré au bain-marie, & gardez-la pour le beſoin. Elle eſt très-propre pour les maux dont on a parlé ci-deſſus : la doſe eſt depuis deux dragmes juſqu'à une once.

MELON, fruit d'Eté fort connu. Il vient ſur des couches : ſa chair eſt rouge, ſa graine petite : ſa feuille aproche de celle de la vigne : ſa fleur eſt jaune. Les bons melons ont un goût exquis par leur eau fraiche, ſucrée & vineuſe : il y en a de pluſieurs eſpéces. Les ſucrins ſont la premiére : on les apelle ainſi parce qu'ils ont la chair fondante, le goût relevé & le ſuc délicat : ils ſont d'une forme ronde, un peu allongée, ont l'écorce très-bien écrite ou cordelée. La ſeconde eſpéce eſt de la même forme ; ils ont les côtes marquées par des enfoncemens ; leur chair eſt plus ferme, mais n'eſt pas ſi délicate. La troiſiéme eſt plus groſſe que les autres, & plus allongée ; les côtes en ſont plus groſſes & relevées, & leur écorce eſt épaiſſe du double : la chair en eſt ferme, d'un bon goût, mais moins délicate que celle des précédens.

En général, les meilleures melons ſont ceux des Pays chauds. Ceux qui réuſſiſſent le mieux dans les climats tempérés, ſont le melon François, le melon maraiger, le melon des Carmes, le melon de Langeais, le ſucrin de Tours. On ſeme les melons vers la fin de Janvier ſur couche un peu chaude, & dans une melonniére : cette melonniére doit être dans un endroit le plus expoſé au midi, & ſurtout à l'abri des vents froids, ſoit par des murs hauts ſeulement de trois ou quatre pieds du côté d'où vient le ſoleil, ſoit par des briſe-vents, faits de paille avec des perches ; on doit faire tremper la graine quelques heures, &

on en met trois grains ſous chaque cloche ; on a grand ſoin de les garantir du froid ſur cette premiére couche.

Devenus plus forts, il faut les tranſplanter ſur une autre, les arroſer de tems en tems, ſur-tout dans les chaleurs, & leur découvrir un peu la cloche dans les beaux jours : dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on doit ôter les cloches, les arroſer juſqu'à ce qu'ils ſoient en fleur, mais un peu moins, & leur couper les branches à un nœud au-deſſous de la fleur : on connoît qu'ils ſont mûrs quand la queue veut ſe détacher du fruit, qu'il commence à jaunir autour de la queue, & qu'il a une peſanteur remarquable. On en donne auſſi d'autres marques à peu près ſemblables, en trois mots latins, *pondus*, *odor*, *ſcabies*, le poids, l'odeur, les côtes raboteuſes.

Nouvelle Méthode pour dreſſer une Melonniére.

1°. La meilleure terre pour les melons eſt une terre forte, de couleur de rouge brun foncée, le grain caillouteux : le roc, qui ſe trouve deſſous, doit être plein, & il doit y avoir un pied & demi de terre au-deſſus de ce roc : il faut nettoyer la terre de toutes pierres : au défaut d'une pareille terre, une terre ſablonneuſe leur convient parfaitement, en la mêlant avec un peu de terre forte.

2°. On doit choiſir un terrein trois fois plus étendu que la quantité des melons qu'on veut cultiver, & la partager en trois portions. La premiére, pour les melons : la ſeconde, pour y mettre des légumes : la troiſiéme pour n'y rien mettre pendant une année, & y mettre les melons l'année d'après.

3°. Préparer la terre par un premier labour d'un pied de profondeur à l'entrée de l'Hyver, la mettre en gros ſillons ; en donner un ſecond au mois de Mars, & mêler alors avec la terre du bon fumier de cheval ; un troiſiéme vers le 15 d'Avril, à un pied de profondeur, & ouvrir des trous ou petites foſſes de neuf pouces de profondeur, & de vingt pouces de diametre, à cinq pieds de diſtance & en quinconce, & les garnir de fumier de cheval à demi pourri, qui aura jetté ſon feu, &, à ſon défaut, de celui du mouton, mais bien pourri. Donner quelques autres labours pendant l'Eté, & ouvrir de tems en tems la terre, & l'arroſer de quelques courant d'eau, ſi on en a.

4°. Pour ſemer ou planter les melons, choiſir une bonne graine, & de l'eſpéce qu'on veut cultiver. Elle doit être de celle des melons les plus gros, les mieux faits & de celle qui eſt dans le tiers du melon du côté de la fleur, & qui eſt attenante aux côtés d'en haut. La plus vieille eſt la meilleure : on la fait tremper dix à douze heures dans du fort vinaigre où l'on a délayé un peu de ſuie de cheminée, afin que les ſouris & les mulots ne l'aillent point manger :

mettre cette graine dans le fumier, dont on aura garni chaque trou, deux par deux, à trois pouces de profondeur, & à ſix de diſtance les uns des autres: recouvrir la graine avec le fumier, & le fumier avec du terreau pourri, & obſerver de ne pas mêler enſemble les différentes eſpéces.

5°. Lorſque les graines ſont levées, & qu'elles ont jetté quatre petites feuilles, ſuprimer les petites tiges, n'en laiſſer que quatre ou cinq à chaque trou; donner un nouveau labour à la profondeur d'un trou, arroſer ſouvent les jeunes plantes dans le tems chaud ou ſec, & d'un plein arroſoir d'eau ſur chaque tige; car il faut toujours les arroſer abondamment & de bonne eau; point croupie, ni trop froide, comme eſt ſouvent celle des puits: donner tous les quinze jours un labour leger dans les intervalles entre les trous. On ceſſe les arroſemens, lorſque les fruits de la premiére taille ſont parvenus à leur groſſeur naturelle, à moins qu'il ne vint des chaleurs exceſſives; en ce cas on doit arroſer legérement la terre pour la tenir humectée.

6°. Tailler les tiges des melons dès qu'elles ont pouſſé cinq à ſix feuilles; & pour cela, couper avec un petit couteau bien tranchant, le bout de la tige au-deſſous des trois premiéres feuilles: on ne doit point toucher aux branches quand elles commencent à donner des fleurs à fruit, ni retrancher les fauſſes fleurs, car elles ſupléent ſouvent au défaut des autres, & ne retrancher d'autres feuilles que celles qui tiennent aux branches ſuprimées par la taille; mais on peut ôter celles qui commencent à jaunir: on conſerve les filets qui ſortent des branches.

On fait la ſeconde taille lorſqu'on a découvert deux formes de petits melons qui ſeront de belle aparence: elle conſiſte à retrancher, avec le petit couteau, le bout de la branche qui porte le fruit qu'on veut conſerver, & à deux ou trois feuilles au-deſſus du fruit, & ne couper les petites branches qu'à deux nœuds de la maîtreſſe branche. Comme il y a toujours aſſez de quatre melons ſur chaque pied, on doit, dès que le fruit eſt formé, ſuprimer toutes les petites branches qui ont des fleurs à fruit lorſqu'elles ſortent du même pied où eſt la fleur à fruit qu'on a choiſie pour la conſerver, parce qu'elles attenuent la plante, & ſuprimer les petits melons qui ont manqué & qui ont une forme d'embryon, & les réparer par d'autres qui paroîtront venir ſur la même branche.

On fait la troiſiéme taille auſſi-tôt que les melons de la premiére ſont aux trois quarts formés: on retranche toutes les fleurs à fruit comme dans les précédentes, à l'exception des deux ou trois de la plus belle aparence, & que l'on conſerve. Dans toutes les tailles on doit ſarcler & bêcher la terre, mais non entre les branches: après ces trois

tailles, on laiſſe pouſſer librement aux branches tous les jets qu'elles veulent, & on ne retranche que les fleurs à fruit, & on ſe garde de ſuprimer les feuilles qui ſemblent preſque couvrir le melon.

Au reſte, les melons de la ſeconde taille ne ſont point nuiſibles à la maturité des premiers, il en eſt de même des fruits de la troiſiéme, à l'égard de ceux de la ſeconde, ils aident au contraire à l'opération de la nature, en privant les fruits premiers des ſucs dont ils n'ont plus beſoin. Le vrai tems de cueillir un melon, c'eſt lorſqu'il eſt les trois quarts changé de couleur, qu'il ſemble ſe détacher de ſa tige. Etant cueilli, on doit le mettre ſur de la paille fraîche dans un lieu ſec, & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'il ait ſon point de maturité: on le connoît à l'odeur qu'il exhalera, car elle ſera plus forte & plus gracieuſe qu'auparavant: c'eſt le point de maturité qui décide de la bonne qualité d'un melon: ainſi il faut le cueillir à ce point.

Le tems de le manger eſt lorſque ſon eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que ſa chair n'eſt, ni trop ferme, ni trop molle, qu'elle eſt vive & tranſparente, que l'écorce en eſt amére & verte en dedans, qu'il a un goût vineux & ſucré, & qu'il laiſſe dans la bouche une odeur.

Pour faire un choix d'un bon melon entre pluſieurs, il faut préférer celui qui, a volume égal, peſe le plus, & dont la queue, en la goûtant paroît amére. Lorſqu'un melon eſt odoriférant, & qu'il ſent fort ſon eſpéce, c'eſt une marque qu'il eſt paſſé; s'il rend un certain ſon en le faiſant ſauter dans la main, c'eſt une marque qu'il n'eſt point mûr, ou qu'il n'a point d'eau: ſi la queue eſt léche & ridée, c'eſt ſigne qu'il a été prématuré de beaucoup.

Pour faire venir des melons, on eſt obligé, dans les Contrées tempérées ou froides de la France, d'avoir recours aux couches & aux cloches, ce dont on eſt diſpenſé dans les Provinces méridionales de la France, où l'on peut les faire venir en pleine terre.

Les couches deſtinées pour les melons, doivent être compoſées de fumier de cheval & d'un quart pourri: on en doit faire une bonne proviſion; ſur quoi il faut remarquer que plus on a de couches proches les unes des autres, dans le même terrein, mieux on réuſſit. 2°. On doit placer ces couches dans l'aſpect le plus oppoſé au ſoleil, & à l'endroit du jardin le plus à l'abri des vents: celui du côté des étables eſt le meilleur, quand la choſe eſt poſſible. Il faut réunir, dans le même canton, toutes les cultures des autres plantes qui demandent des couches. Les couches où l'on ſeme d'abord les melons, ne doivent pas être les mêmes que celles où on les cultive par la ſuite. Un petit eſpace ſuffit pour les premiéres, & on peut y élever un grand nombre de melons, parce qu'on ne les y laiſſe que tant

qu'ils ſont jeunes, tems où ils n'occupent guère de place : on ſeme la graine ſur les premiéres couches, on les y couvre de paillaſſons ; & lorſque les melons ont acquis un certain degré, de force, on les tranſplante ſur d'autres couches.

Comme tout le fumier n'eſt pas également pourri, on doit les mêler enſemble.

Ces premieres couches doivent avoir le côté tourné au midi, au lieu que celles qui ſont deſtinées à demeure doivent avoir les deux bouts expoſés, l'un au midi, l'autre au Nord, & les deux côtés au Levant & au Couchant. On doit les faire avec un cordeau ; on leur donne vingt pouces ou un pied & demi de haut, ſur trente-ſix pouces de large par le bas, & trente par le haut : fouler bien le fumier avec les pieds, & de maniére que tout ſoit bien uni, mettre ſix à ſept pouces de terreau par-deſſus, par-tout également, & l'aplatir ; ce terreau vient des mêmes couches de l'année précédente : marquer la place des cloches, & les y diſtribuer en quinconce ſur trois rangs en lignes égales ; on ſe régle là-deſſus ſur la largeur des cloches. Avant de ſemer ſur couches, laiſſer paſſer trois ou quatre jours, pour que les fumiers, dont on les a compoſées, puiſſent fermenter.

Nouvelle maniére de ſemer les Melons en pépiniére ſur les premiéres couches.

Il faut faire proviſion de beaucoup de petites corbeilles d'oſier fin, ou de jonc, à claire voie, en forme de grand gobelet de trois pouces de diametre ; remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de melons ; celle des ſucrins eſt la meilleure : mettre une douzaine de ces petites corbeilles ſous chaque cloche & du terreau dans les intervalles qu'elles laiſſent entr'elles ; les recouvrir entiérement de terreau : le reſte ſe fait ſelon la pratique ordinaire des Jardiniers : 2°. garantir ces cloches des gélées, avec de grands paillaſſons placés en pente du côté du Nord. C'eſt ainſi qu'on peut élever en pépiniére, & à peu de frais, de jeunes plants, dans une ſaiſon qui n'eſt pas favorable. De cette maniére, ſur une couche de ſix pieds de long & de deux pieds de large, il peut tenir quinze cloches de quatorze pouces de diametre ; & en mettant douze petites corbeilles ſous chaque cloche, on aura ſur cette premiére couche cent quatre-vingt corbeilles qui ſeront en état de fournir à un pareil nombre des cloches ſur les ſecondes couches ; c'eſt-à-dire, que les cent quatre-vingt corbeilles fourniront à quatre cens vingt pieds, ou ſoixante & dix toiſes de couches de longueur : on doit ſe régler là-deſſus pour ne mettre en pépiniére que la quantité de melons qu'on veut élever.

Manière de les transplanter. On doit transplanter les jeunes tiges au mois de Mars, & sur des couches faites de la même manière que les premières : mettre dans la rangée des cloches du milieu de la couche, & au centre de chaque cloche une des petites corbeilles, contenant deux plantes de melon, & laisser un vuide entre deux : placer la petite corbeille dans le terreau & dans un trou profond de deux pouces, qu'on fait à la main : à mesure qu'on plante, couvrir les jeunes plants avec une cloche qu'on apuie de façon qu'elle s'imprime dans le terreau. En transplantant de cette façon ces jeunes plants, on ne les expose à aucun inconvénient.

Les Jardiniers entendus profitent de l'espace vuide que laissent ces cloches, pour y semer dans les premiers tems des laitues qu'ils ont fait venir en pépiniére sur d'autres couches, & ils en tirent un grand profit : car en mettant douze petites laitues sous chaque cloche, & en en replantant la moitié sur d'autres couches, quand elles ont acquis une certaine grosseur, ils peuvent retirer un produit de quinze sous par chaque cloche.

On doit préserver les cloches du danger d'être cassées par les vents & les orages, ce qui arrive lorsqu'elles sont soulevées par des fourchettes pour faire prendre l'air aux plantes ; on y jette alors du fumier de cheval par-dessus, qui est presque comme de la paille, & qui arrête l'action du vent.

Manière d'arroser les couches : on ne doit les arroser que quand on s'aperçoit que les plantes en ont besoin, ce qui se connoit quand on ne voit point de rosée sur leurs feuilles : on fait cet arrosement par-dessus les cloches. Quand la saison est avancée, on doit arroser davantage.

Manière de réchauffer les couches. Un mois après qu'on a planté les melons, & lorsque l'on voit que les jeunes plants jaunissent un peu, on doit les réchauffer. Pour cet effet, on en retire le fumier sec, & on met à la place, dans toute la longueur des couches du fumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & on l'y foule avec les pieds : on en met d'abord à la hauteur du tiers des couches, & on rejette les fumiers secs par-dessus : ils conservent la chaleur du nouveau fumier. Comme la chaleur des couches se dissipe en peu de tems, au bout de quinze jours on remet d'autre fumier également chaud par-dessus le premier, & dans l'entre-deux des couches : & cette fois le fumier occupe les deux tiers de la hauteur. Lorsque la chaleur est ralentie, on met, pour la troisiéme fois, de pareil fumier, & on remplit ainsi totalement l'intervalle d'entre les couches, & même un peu plus haut que les couches, après l'avoir bien comprimé. Lorsque, par l'affaissement du fumier, la melonniére est toute de niveau, ce qui arrive au mois de Mai, les melons poussent leurs racines dans ces nouveaux fumiers, & ils avancent beaucoup.

On doit de tems en tems, donner de l'air aux plantes, ce qui ſe fait en relevant la cloche pendant le jour, au moyen d'un petit morceau de bois fait en cremaillére, pour ne donner, de l'air qu'autant qu'on veut; il ſoutient la cloche avec ſes dents ou crans: on le fiche en terre un peu avant, pour le rendre ſtable. A meſure que le ſoleil a de la force, on leve la cloche plus haut, & on n'ôte tout-à-fait les cloches que pour la taille des melons.

Taille des melons ſur couche: elle ſe fait en ſuprimant, comme dans la taille des melons ſur terre, toutes les branches & toutes les feuilles qui paroiſſent inutiles, & juſqu'aux petits filets & aux tiges; après quoi on remet adroitement les branches ſous la cloche, en les repliant: on ne conſerve, à chaque tige de melon, qu'un fruit ou deux: ainſi s'il n'y a que deux ou trois tiges ſous la cloche, on ne conſerve que quatre fruits ſur les deux enſemble. On taille les melons autant de fois qu'on voit qu'il y a néceſſité de le faire: auſſi-tôt qu'on voit que les branches peuvent s'étendre hors des cloches on en abat moins, & on ne coupe point les filets, car ils ſont néceſſaires pour aſſurer la branche. On ne laboure jamais les couches, on ſarcle ſeulement les racines de laitues qu'on auroit cultivées ſous les cloches.

Autres conjectures, les plus vraiſemblables pour connoître un bon melon. 1°. Il doit avoir été cueilli quelque tems auparavant que d'être mangé: que ſi on le veut manger ſur le champ, il faut le cueillir dans ſa maturité; ſi c'eſt pour être mangé dans quelques jours, il ne faut pas le cueillir fait, mais frappé, c'eſt-à-dire, avec quelque marques de maturité, qui ſont, ſi on y voit quelqu'endroit jauniſſant, ou ſi on s'en aperçoit à l'odorat. 2°. Le bon melon doit être fait comme un petit baril, c'eſt-à-dire, plus gros dans le milieu qu'aux extrémités: 3°. avoir la queue groſſe & courte: 4°. être fort brodé, & avoir des coups d'ongle entre les broderies: 5°. n'être, ni trop verd, ni trop jaune en couleur: 6°. être peſant à la main: 7°. ferme quand on le preſſe un peu, & paroître bien plein quand on ſonne du doigt contre; car on doit préférer ceux qui ont le plus ces qualités: 8°. avoir une odeur aprochante de celle de goudron ou poix préparée.

MEMBRE TREMBLANT. Reméde. Prenez fleur de romarin & de ſauge, de chacune demi-once; noix muſcade, clous de girofle & racine d'Iris, de chaque trois dragmes.

Broyez le tout, & le mettez dans une bouteille de verre double, avec une pinte d'eau-de-vie, bien bouchée: laiſſez-en l'infuſion expoſée au ſoleil, ou en chaleur lente, comme au-deſſous d'un four, pendant quarante jours; puis frottez-en les membres tremblans. Ou faites diſſoudre une dragme de fiente de paon dans une ſuffiſante quantité

l'eau-de-vie, & faites avaler le tout, le matin à jeun, à la perſonne dont la tête tremble, & ce, trois jours de ſuite.

Il eſt bon de laver ſouvent le membre tremblant dans de l'eau de ſauge, & de le laiſſer ſécher ſans l'eſſuyer.

Si le tremblement dure, il vient d'une humeur froide, & il faut avoir recours aux remédes bons à la Paralyſie.

MEMBRE FOIBLE. Reméde pour le fortifier. Mettez dans un pot de terre neuf de la moelle de bœuf, avec du gros vin, couvrez bien le pot, & le mettez ſur de la cendre chaude pendant trois ou quatre heures; il ſe fera dans le pot un onguent qui ſe conſervera un mois: on en fait fondre, ſoir & matin, ſur la cendre chaude, une cuillerée, & on en frotte les jointures malades avec un linge bien chaud. *Voyez* Foulure.

MÉNAGERIE. *Voyez* Baſſe-cour.

MENTHE ou *Baume*. Plante domeſtique; il y en a de ſauvages. Toutes les menthes ſont chaudes, deſſicatives, bonnes pour les affections du cerveau, du cœur, de l'eſtomac: chaſſent les vents, corrigent les aigreurs & les rapports, tuent les vers: on peut s'en ſervir à la maniére du thé. On diſtille de l'eau de menthe; une cuillerée apaiſe les tranchées des enfans. L'huile par infuſion de ſes feuilles, eſt bonne pour toutes ſortes de plaies & contuſions.

MERCURE ou VIF ARGENT. Métal fluide, fort peſant, volatif, pénétrant: il eſt un Reméde pour la colique de *Miſerere*; on en fait avaler une livre au malade, qui le rend par les ſelles comme il l'a pris: on n'en donne à boire que la décoction, qui ne prend qu'une legére impreſſion du mercure, & qui n'en produit pas moins ſon effet. On emploie pour tuer les vers, les divers inſectes du corps. Le mercure eſt ſur-tout ſpécifique pour les maladies vénériennes, à cauſe de ſon agilité & de la faculté pénétrante: il eſt encore un préſervatif contre la peſte, en le portant ſur ſoi enfermé dans un petit linge.

MERE-GOUTTE. (vin de) C'eſt celui qui provient des raiſins que n'ont été que très-peu preſſurés. *Voyez* Vin.

MERISIER. Arbre. C'eſt le Cerifier ſauvage qui croît dans les bois: ſa fleur eſt plus belle que celle du Cerifier; il a le bois dur & ſonore, voilà pourquoi on l'emploie dans la conſtruction des clavecins & autres inſtrumens de muſique: ſon écorce eſt blanche & unie; ſon fruit eſt blanc ou rouge: on en fait peu de cas, mais on s'en ſert pour donner de la couleur au ratafiat. Le merifier ſert à recevoir les greffes de Cerifier; mais il veut être greffé plutôt en fente qu'en écuſſon: il ne réuſſit qu'en plein vent. *Voyez* Cerifier.

Les meriſes purgent & adouciſſent le ſang: elles ſont utiles dans les maladies du cerveau, telles que l'apoplexie & la paralyſie: on en fait une eau au bain marie, & on en

tire des eſprits qui ont cette vertu dans un plus haut dégré.

MERLE. Oiſeau un peu plus gros qu'une mauviette, & qui a le plumage noir : il ſiffle d'une maniére particuliére, & on vient à bout de lui aprendre à dire quelques mots ; ſur-tout quand on l'éleve de jeuneſſe ; il eſt d'un tempérament robuſte.

Les merles habitent dans les endroits touffus & épineux : on va les dénicher au mois d'Avril ; car c'eſt en cette ſaiſon qu'ils pondent : on les nourrit de chénevis écraſé, de perſil haché menu, & de la mie de pain, le tout mis en pâte avec un peu d'eau. C'eſt aprés les vendanges qu'on va à la chaſſe des merles.

MERLAN. Poiſſon de mer, un peu plus gros que les harengs, & d'une couleur blanchâtre. On les mange ordinairement frits, après les avoir bien farinés : on peut encore les manger rôtis ſur le gril.

MERRAIN. (bois de) C'eſt celui dont on fait les futailles. *Voyez* Bois.

MESANGE. Oiſeau de voliére, qui eſt beau de figure, & qui chante fort mélodieuſement.

Les meſanges ſont trois couvées par an, en Avril, Mai & Juin : on trouve leur nid dans des arbriſſeaux, & parmi les lauriers. Celles qu'on prend au filet toutes élevées, ſont meilleures pour le chant. Si on eſt dans la ſaiſon des figues, il faut leur en donner, ſinon on leur donne de la même pâte que celle qu'on donne aux roſſignols : il faut les tenir bien chaudement en Hyver, pour les préſerver de la goutte : celles qu'on a dénichées doivent être nourries avec du cœur de mouton ou de bœuf, haché menu, & à béquée, de deux en deux heures.

MESURE DES TERRES. La connoiſſance des meſures des Terres eſt néceſſaire à tous ceux qui ont du Bien à la campagne. C'eſt une grande ſatisfaction de ſçavoir la contenance de ce qu'on a de Bien, de ce qu'on achete, de ce qu'on vend, parce qu'on en ſçait la valeur : on en vient à bout facilement en les faiſant arpenter : voilà pourquoi il eſt bon qu'un Agriculteur ait une connoiſſance de l'arpentage ; qu'il mette à part quelques momens de loiſir pour ſe la procurer : en un mot, c'eſt un bonheur de pouvoir éviter d'être trompé ; autrement, il faut s'en raporter aux meſureurs, qui peuvent ſe tromper par ignorance ou par négligence.

Les Terres ſe meſurent différemment en chaque Province. Voici quelles ſont ces différences : à Paris & aux environs, on meſure les Terres à l'arpent : l'arpent ſe diviſe en demi, en quart, en demi-quart.

L'Arpent a 100 perches carrées, ou 10 perches en tout ſens, ou de chaque côté.
La Perche a 3 toiſes.

La Toiſe a 6 pieds.
Le Pied a 12 pouces.
Le Pouce a 12 lignes.
La Ligne a l'épaiſſeur d'un grain d'orge ; mais on ne compte point dans l'Arpentage ces deux dernières petites meſures, & ce n'eſt qu'au toiſage de Charpenterie ou de Maçonnerie que l'on s'en ſert.

En Normandie, les Terres & Prés ſe meſurent par âcre : les Bois & Bocages, par arpent : les Vignes & Vergers, par quartiers.

L'Acre a 160 perches.
L'Arpent a 100 perches.
Le Quartier a 25 perches.
L'Acre eſt compoſée de 4 vergées.
La Vergée de 40 perches.
La Perche de 22 pieds.

En Bourgogne, on meſure les Terres, Prés, Vignes & Vergers par Journal.

Ce Journal eſt l'étendue de terre que huit hommes peuvent faire & bêcher un jour d'Eté, & on l'a limité à 360 perches, faiſant la perche de 9 pieds & demi, & le pied de 12 pouces.

Les Bois s'y meſurent à l'arpent, & on y fait l'arpent de 440 perches, & la perche comme ci-deſſus, de 9 pieds & demi.

En Dauphiné, on meſure toutes les Terres par ſeſterées laquelle eſt de 900 cannes carrées.

La Seſterée compoſe 4 cartelées.
La Cartelée 4 civadier.
Le Civadier 4 picotins.

En Provence, on les meſure par ſaumée, laquelle eſt de 2500 cannes carrées.

La Saumée eſt de 2 cartelées & demie.
La Cartelée de 4 civadiers.
Le Civadier de 4 picotins.

En Languedoc, on les meſure par ſaumée, laquelle eſt de 1600 cannes carrées.

La Canne eſt de 8 pans.
Le Pan de 8 pouces 9 lignes.

En Bretagne, on les meſure par journal, lequel eſt en cette Province de 22 ſeillons un tiers.

Le Seillon de 6 raies.
La Raie de 2 gaules & demie.
La Gaule de 12 pieds.

En Touraine, par arpent de 100 chaînes ou perches.
La Perche y eſt de 25 pieds.
Le Pied de 12 pouces.

En Lorraine, par journal de 250 toiſes carrées.
La Toiſe y eſt de 10 pieds.
Le Pied de 10 pouces.

Dans l'Orléanois, par arpent de 100 perches carrées.
La Perche y eſt de 20 pieds.
Le Pied de 12 pouces.

Dans preſque tout le reſte du Royaume on y fait la meſure de 100 perches, chaînes ou cordes; & leſdites perches, chaînes ou cordes, ſont, pour la plûpart, compoſées de 25 pieds de long; mais le pied y eſt toujours de 12 pouces.

Meſure dont on ſe ſert à Paris pour meſurer les grains.

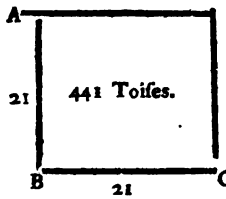
Le minot contient trois boiſſeaux: le boiſſeau ſe diviſe en demi-boiſſeau, en quart, en demi-quart.

Le ſetier & le muid ne ſont des meſures que pour compter: elles ſeroient trop peſantes pour s'en ſervir. Le ſetier tient 4 minots, ou 12 boiſſeaux, & le muid 12 ſetiers: le boiſſeau de bon blé peſe 20 livres, le minot 60, le ſetier 240, & le muid 2880.

Il eſt bon de ſçavoir, que lorſqu'on a fait quelque acquiſition, c'eſt au Vendeur à en fournir la meſure, ſuivant l'uſage du lieu où le fonds eſt ſitué, en quelqu'endroit que la vente ait été faite; & quand on fait arpenter, on doit prendre garde que le Porte-chaîne la tende toujours également, tant pour l'une que pour l'autre des Parties.

Exemple de la maniére dont on doit meſurer les Piéces de Terre.

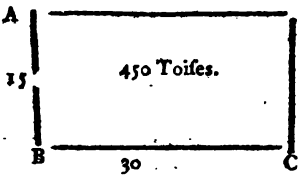
Supoſons qu'on veuille meſurer une Piéce qui forme un carré parfait, & qu'elle ait de hauteur, par exemple, 21 toiſes, & de largeur autant, il faut multiplier la hauteur marquée depuis A juſqu'à B dans la figure ſuivante, & qui eſt par-là de 21 toiſes, par la largeur marquée depuis B juſqu'à C, qui eſt pareillement de 21 toiſes; & ce qui viendra de cette multiplication ſera le nombre de toiſes que doit avoir le plan & la ſuperficie de la Piéce; ſçavoir, 441 toiſes carrées.



RÈGLE

21
21
21
42
441 Toiſes.

Pour meſurer une piéce qui formeroit un carré long, & de la forme ci-deſſous, & qui auroit de hauteur, par exemple, quinze toiſes, & de longueur trente, il faut multiplier la hauteur depuis A juſqu'à B, par la longueur depuis B juſqu'à C, c'eſt-à-dire, multiplier quinze par trente, & on ſçaura le plan & la ſuperficie de ladite piéce, qui ſera de quatre cens cinquante toiſes carrées.



RÈGLE

15
30
450 Toiſes.

Les perſonnes qui deſirent en ſçavoir davantage ſur cette matiére, pour pouvoir meſurer des piéces d'une figure irréguliére, doivent s'en inſtruire plus à fond dans des Traités particuliers de l'Arpentage.

MESURE. On apelle ainſi tout ce qui ſert de régle pour connoître & déterminer l'étendue de quelque choſe dans tous ſes ſens. *Voyez* Toiſe, Perche, Arpent, Muid, Setier, &c.

MESURES ou quantité en fait de reméde, & explication des abréviations qui ſont en uſage dans les ordonnances des Médecins, pour déſigner la quantité de chaque reméde, ou quelque circonſtance qui y a raport.

Faſc. j. ſignifie faſcicules d'herbes ou de fleurs, c'eſt-à-dire, ce que le bras plié en rond peut contenir.

Man. j. ou *m. j.* ſignifie une poignée.

Pug. j. ou *P. j.* une pincée.

N. ou *par*, ſignifie le nombre déſigné pour la quantité des fruits ou des animaux.

Ana. ou *ā ā*, ſignifie de chacun.

Q. s. ſignifie une quantité ſuffiſante.

S. a. ſignifie ſelon les régles de l'art.

MÉTAUX. On en compte ſept : l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb, le vif-argent.

MÉTAYER, ou Econome, ou Régiſſeur, eſt un Maître-Valet, qui fait valoir une terre ſous les yeux du Maître, qui prend & nourrit les gens néceſſaires pour cela, & en rend tout le produit au Propriétaire, moyennant une certaine ſomme qu'on lui donne par an, tant pour ſe nourrir & payer ſes gens, que pour ſon profit; mais on lui fournit tout ce qui eſt néceſſaire pour faire valoir la terre, comme beſtiaux, inſtrumens de laboutage, ſemences, volailles, &c. Les Propriétaires des terres, qui prennent un Métayer, au lieu d'un Fermier, ſont des gens, qui, étant à portée de leur terre ou même y demeurant, veulent en jouir par eux-mêmes, mais ſans en avoir les ſoins & les embarras. Il eſt conſtant que quand on rencontre un homme entendu, induſtrieux, laborieux, & qui a de la probité, cette maniére de faire valoir ſon bien eſt la plus avantageuſe.

MÉTEIL. Blé mêlé de froment & de ſeigle; le meilleur eſt celui qui contient plus de froment que de ſeigle: il demande une terre médiocre, ni trop forte, ni trop maigre.

MEUBLE. On apelle ainſi tout effet qui peut être changé de place, & qui n'eſt point incorporé à l'immeuble par le Propriétaire pour perpétuelle demeure, ni même attaché à aucun fonds, car il ſeroit un immeuble; ainſi on apelle meubles meublans, l'or, l'argent, les hardes, les tableaux, les beſtiaux, les obligations, en vertu deſquelles nous pouvons nous faire livrer quelque choſe de meuble.

Il eſt eſſentiel de bien diſtinguer ce qui eſt meuble de ce qui eſt immeuble; car les meubles ſe réglent par la Coutume du domicile de la perſonne à qui ils appartiennent, en quelqu'endroit qu'ils ſoient ſitués, au lieu que les immeubles ſe réglent par la Coutume du lieu où ils ſont ſitués.

MEUNIER. *Voyez* Moulin.

MEUNIER ou TÉTARD. Poiſſon qui a une groſſe tête; il eſt tout blanc, mais beaucoup plus ſous le ventre que ſur le dos; il ſe nourrit de bourbe, & de petits animaux qui nagent ſur la ſuperficie de l'eau; on le prend à la ligne autour des moulins; on met, pour apas à l'hameçon, des grillots qu'on trouve par les champs; on les pêche dans le mois de Mai.

MEURES. Fruit du meurier: il y en a de deux eſpéces, les groſſes qui ſont toujours noires, & les ſeules bonnes à manger; elles viennent du meurier noir, qui ſe greffe ſur le châtaignier, le hêtre, le coignaſſier. Les petites viennent du Meurier blanc & nullement bonnes à manger; mais les feuilles en ſont néceſſaires pour élever les vers à ſoie.

MEURIER (le) produit les meures; elles doivent être noires pour être dans leur maturité; les meures ſont ſaines & agréables au goût, on en fait des ſyrops. Cet arbre jette de groſſes branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur; il aime l'abri. Le meurier blanc ne ſert que pour la nourriture des vers à ſoie; ſes feuilles ſont d'un verd naiſſant ti-

rant ſur le blanc : il ſert comme le ſauvageon du meurier. Les terroirs gras & à l'abri du vent ſont les meilleurs pour les meuriers : la voie la plus courte de les multiplier eſt celle des boutures & des plants enracinés. On choiſit pour cela, ſur un meurier de bonne eſpéce, des branches bien droites de la longueur d'un pied & demi ; on les plante à l'ombre dans une terre bien labourée dans des rigoles profondes d'un pied, après avoir fait à leur extrémité d'en bas une entaille en croix, afin que les boutures prennent plus vîte : on doit les poſer un peu en pente dans la rigole, & preſſer un peu la terre en les recouvrant ; la voie des pepins eſt plus longue, mais plus ſûre. On peut les greffer ſur le meurier, le fignier, l'orme, le tilleul. Ce doit être en écuſſon & au mois de Mai.

On ne doit pas épargner au meurier les labours & le fumier, & on doit le tenir net de bois mort & de mouſſe.

Le bois de meurier ſert pour les ouvrages des Tourneurs & des Graveurs.

Les meuriers viennent plus ou moins vîte, ſelon la qualité du terrein.

MEURIERS. Moyens de faire réuſſir les meuriers dans les plus mauvais terreins. Ouvrez une foſſe de cinq ou ſix pieds en carré, jettez ſur un des bords de la foſſe le premier cours de pelle, & ſur un autre côté le ſecond cours, ſur les autres côtés le troiſiéme cours de pelle, qui eſt la plus mauvaiſe terre ; béchez enſuite ce fonds à gros guéret, à la béche ou à la pioche. La foſſe étant faite, rejettez la moyenne ou ſeconde terre que vous avez ſortie, enſuite la premiére ou moins mauvaiſe, ce qui ſe trouvera à la hauteur de la ſéparation de la bonne & mauvaiſe terre. Briſez & foulez cette terre avec le tranchant de la béche ; poſez l'arbre dans ſa place & dans ſon alignement ; couvrez-en les racines avec la terre de la ſuperficie du contour de la foſſe, obſervant qu'il n'y ait ni paille, ni herbe, ni bois, ni bruyéres qui puiſſent toucher les racines ; arrangez avec la main ces terres dans l'intérieur des racines, leſquelles doivent avoir été rafraîchies & taillées, enſorte qu'il ne ſe trouve aucun vuide, ni au-deſſous, ni au-deſſus. Lorſqu'elles ſont couvertes de trois ou quatre doigts de terre, foulez-les avec les pieds ; laiſſez l'arbre dans cette poſition pour faire la même opération aux autres foſſes ; couvrez enſuite les foſſes avec des feuilles que vous aurez fait ramaſſer à quatre ou cinq doigts d'épaiſſeur, n'importe de quelle eſpéce elles ſoient ; enfin, jettez la mauvaiſe terre, tirée du fond de la foſſe, au pied de l'arbre, & buttez-le d'un pied & demi au-deſſus du niveau du terrein : ſi les beſtiaux vont paître dans ces lieux, il faut armer les arbres d'épines, quoique le plus court c'eſt de les conduire ailleurs. Il convient de faire les foſſes ſix mois ou un an d'avance avant la tranſplantation, & de les combler des deux premiéres terres trois ou quatre mois avant de planter.

Autre maniére de faire croître des meuriers en quantité dans quelque terrein que ce ſoit, & de ſe procurer, ſans beaucoup de dépenſe, de quoi entretenir une manufacture de ſoie. Prenez des meures lorſqu'elles ſont au point de leur maturité, faites-les tremper quelque tems dans l'eau ; enſuite écraſez-les avec les deux mains. Dans le tems que les meures trempent, faites filer & tordre du foin, de maniére à en former de moyennes cordes ou torches, & aprés avoir écraſé ces meures en bouillie, enduiſez-en ce foin que vous mettrez dans la terre en eſpéce de ſillon, & recouvrez ce foin d'environ un pouce de terre. Vous aurez, en peu de tems, une ſi grande quantité de meuriers, que dans un carré d'environ trente toiſes, il vous naîtra des ſujets en aſſez grande quantité pour les tranſplanter dans toute une Province. Lorſqu'ils ont atteint une certaine quantité, on les met en pépiniére, c'eſt-à-dire, on les tranſplante à deux ou trois pieds de diſtance les uns des autres, & on les laiſſe croître. Quand ils ſont aſſez forts, on les tranſplante à demeure ; au reſte, ils viennent plus ou moins vîte, ſelon la qualité du terrein.

MEURTRISSURE de quelque membre, comme pieds ou mains. Reméde. Trempez auſſi-tôt un linge dans du vinaigre froid ; ſerrez-en la partie bleſſée avec la main le plus fort qu'on le pourra endurer, afin de réprimer la fluxion ; enſuite pour apaiſer la douleur, mettez un cataplaſme fait de feuilles d'oſeille cuites ſous les cendres chaudes, puis pilées avec onguent roſat & beurre frais.

Ou broyez du perſil avec du ſel & un peu d'huile d'olive ; frottez le mal avec le jus, & apliquez le marc deſſus.

Si c'eſt une contuſion en partie charnue, oignez-la d'huile roſat & de vin mêlés enſemble, & apliquez deſſus un emplâtre de cire neuve jaune, ramollie dans l'eau chaude & étendue ſur de la toile.

Si la contuſion eſt avec plaie, lavez le mal avec du vin tiéde, & apliquez deſſus le jus & le marc des feuilles de bouillon blanc pilées.

MICACOULIER. Arbre. *Voyez* Aliſier.

MIEL (le) eſt un ſuc en forme de roſée que les Abeilles ſucent ſur les fleurs & les plantes, & qu'elles dégorgent dans les alvéoles de leurs ruches, aprés l'avoir digéré. Il y a le miel blanc ou vierge, & le miel jaune : le miel vierge eſt celui qui coule de lui-même des rayons ſans expreſſion ni chaleur ; c'eſt le plus propre à être mangé & à faire des confitures ; le jaune eſt celui qui eſt tiré par expreſſion des rayons, à l'aide du feu ou de la chaleur du ſoleil ; il a de l'âcreté : on l'emploie pour les remédes extérieurs & pour les lavemens. Le miel eſt chaud de ſa nature, abſterſif, nourriſſant ; il eſt bon aux poumons, mais il ſe tourne aiſément en bile.

Le miel demande beaucoup de propreté ; il faut avoir attion de n'y laiſſer rien tomber dedans, de peur qu'il ne s'aigriſſe : ainſi il faut ſéparer ſoigneuſement le bon d'avec le mauvais,

mauvais, les rayons blancs d'avec ceux qui ſont noirs; caſſer les rayons de cire qui ſont vuides, & ne laiſſer que ceux qui ſont remplis; avoir les mains bien nettes pour écraſer & broyer les rayons qu'on met à meſure dans un tamis de crin poſé ſur une terrine verniſſée bien propre, & y laiſſer couler le miel juſqu'à ce qu'il n'en tombe plus. On met le beau miel dans des pots de terre plombés, bien échaudés & bien égouttés: on le couvre d'un papier, on n'y touche pas de cinq ou ſix jours: enſuite on enléve avec une cuiller les fragmens de cire qui ſont reſtés & qui ſurnagent; ce miel ſe fige bientôt, il eſt blanc, & on l'apelle vierge, parce qu'il n'a point été échauffé, & on le couvre d'un papier & d'un parchemin: on met une tuile par-deſſus. Pour faire le miel commun, on repêtrit le marc qui reſte, dans le tamis: on le joint avec du miel de moindre qualité, qu'on a fait égoutter à part: ſi on eſt dans un tems un peu froid, on met le tamis & la terrine, avec tous les rayons froiſſés dans un four après qu'on en a tiré les pain pour que la chaleur faſſe couler ce qui reſte de miel dans la cire: ce miel a une couleur rouſſe & ne ſe conſerve pas ſi long-tems: on l'écume comme l'autre, & on le couvre de même: on met les pots de l'un & de l'autre dans un autre endroit ſec & à l'air.

Pour donner au miel le goût du miel de Narbonne, il faut, dans le tems qu'on écraſe les plus beaux rayons, les parſemer de fleurs de romarin: elles impriment leur goût au miel.

Le miel eſt chaud, & ne convient guére aux jeunes gens, ni aux perſonnes qui ont le ſang bouillant, parce qu'il peut cauſer des ébullitions de ſang, ni aux hypocondriaques, ni aux ſcorbutiques; mais il eſt bon aux vieillards.

MIGRAINE. (la) eſt une douleur qui n'occupe que la moitié de la tête, l'autre moitié étant ſans douleur: elle eſt ordinairement longue & opiniâtre. Reméde. Battez quelque-tems trois blancs d'œufs avec un peu de ſafran, & l'apliquez au front dans l'accès de la migraine, étendu ſur un linge. Apliquez en fronteau du poivre en poudre, incorporée avec l'eau-de-vie.

Ou mêlez des feuilles de roſes rouges & un peu de farine de froment avec du vinaigre: faites bouillir ce mêlange juſqu'à conſiſtance d'emplâtre, & apliquez-le ſur les temples.

Un vomitif la guérit quelquefois. On peut auſſi avaler trois verres d'eau, & après les avoir avalés, ſe promener quelque-tems.

Mettez de l'eau-de-vie dans le creux de la main, & l'attirez par les narrines.

Le café eſt bon à la migraine. *Voyez* Cerveau, Tête.

MILLE-FEUILLE. Plante qui croît dans des lieux incultes & ſecs: elle pouſſe pluſieurs tiges hautes d'un pied: ſes feuilles ſont découpées, menues, & ſemblables à

une plume d'oiſeau ; elle eſt aſtringente & amére : ſon uſage eſt dans les hémorragies, ſoit du nez, ſoit du ventre, de la matrice, & dans le crachement de ſang, les hémorroïdes : on en ordonne le ſuc, depuis trois onces juſqu'à ſix.

MILLE-PERTUIS. Plante qui croît dans les bois & lieux incultes : elle eſt chaude & deſſicative : on l'emploie pour mondifier les plaies, diſſoudre le ſang coagulé. Elle eſt un des meilleurs vulnéraires, tant intérieurement qu'extérieurement, & ſpécialement contre les ulcéres des reins, & pour en chaſſer le ſablé. Son eau eſt bonne contre les vers des enfans, contre la mélancolie, la manie, & ſon huile eſt bonne contre la ſciatique, le rhumatiſme, &c.

MILLET. Le millet eſt le plus petit de tous les grains : ſes grains ſont ronds & luiſans : ſon tuyau croît juſqu'à dix-huit pouces de haut, & ſon épi a de long filamens épars.

Il y a le millet rouge & le millet blanc : le rouge ne ſert que pour la volaille & la nourriture des oiſeaux ; le blanc peut être mêlé avec le froment & faire du pain : le millet épuiſe beaucoup les terres ainſi que le blé de Turquie ou le mais.

Culture du millet, ſuivant la nouvelle méthode de M. *du Hamel*. 1°. Une terre legére & ſablonneuſe lui convient mieux que toute autre : 2°. on doit le ſemer fort clair, & le couvrir de terre avec la charrue : on le ſéme depuis la mi-Mai juſqu'à la fin : on peut le ſemer auſſi à la fin de Juin : 3°. un mois après qu'il a pouſſé : on le laboure autour des pieds avec un ſarcloir, & on enléve ceux qui ſont trop près les uns des autres ; car ils doivent être à ſix pouces d'intervalle : 4°. lorſque les panicules ſont en grain, on en éloigne les oiſeaux par quelque épouventail. On en fait la récolte à la mi-Septembre ; c'eſt-à-dire qu'on coupe avec un couteau les panicules près le premier nœud : on doit enſuite les porter dans la grange, les mettre en tas, les y laiſſer cinq ou ſix jours, enſuite les porter dans l'aire, les battre comme on fait le blé : 5°. faire ſécher le millet avant de le mettre dans le grenier, & le remuer de tems en tems.

MINE DE PLOMB, ou *Minium*, eſt du plomb minéral pulvériſé & rendu rouge par une longue calcination au feu : on s'en ſert dans les onguents, & on l'emploie dans a peinture.

MINÉRAL. *Voyez* Eaux Minérales.

MINÉRAUX. On apelle ainſi, 1°. les métaux, tels que l'or, l'argent, le cuivre, le fer, le plomb, le mercure, &c. 2°. les demi-métaux, comme le vitriol, l'alun, l'antimoine, &c. 3°. les ſels, les ſoufres, les bitumes, les pierres, &c.

MINEURS (les) ſont ceux qui n'ont pas encore vingt

cinq ans accomplis. En Pays de Droit écrit, il en eſt de même, avec la différence qu'on apelle pupille ou impubére celui qui eſt ſous l'autorité d'un Tuteur, & qui devient de plein droit mineur à quatorze ans accomplis, & la pupille à douze : l'un & l'autre ſortent de l'autorité du Tuteur, & on nomme un Curateur. En Pays coutumier, les mineurs ne ſortent de tutelle qu'à la majorité, ou bien par des lettres d'émancipation en vertu deſquelles le mineur ſort de la puiſſance du Tuteur, diſpoſe de ſes meubles, reçoit ſes revenus, & agit en ſon nom ſous l'autorité d'un Curateur.

Mais le mariage du mineur produit l'effet de l'émancipation : un mineur ne peut eſter en jugement ſans être aſſiſté d'un Curateur.

Les mineurs peuvent être reſtitués contre tous Contrats & obligations, quand il y a la moindre léſion ; mais pourvu qu'ils n'ayent pas fait ce qu'un bon Econôme en auroit fait en leur place. Ainſi, quand il veut être relevé d'un Acte paſſé en minorité, il lui ſuffit de prendre des Lettres de reſciſion ; mais il faut que ce ſoit dans les dix ans de ſa majorité. Il faut obſerver que tous Négociants & Marchands en gros & en détail, & les Banquiers ſont reputés majeurs pour le fait de leur commerce, & ne peuvent être reſtitués ſous prétexte de minorité : il en eſt de même des Officiers de Judicature pour le fait de leur charge. Les preſcriptions ordinaires ne courent point contre un mineur pendant ſa minorité, mais les mineurs ſont ſujets aux formes & aux preſcriptions qui ſont portées par les coutumes.

MINUTE. On apelle ainſi l'original des Actes qui ſe paſſent chez les Notaires, & les Jugemens qui s'expédient dans les Greffes, ſur quoi on délivre des groſſes & des expéditions authentiques : ces minutes reſtent en dépôt chez les Notaires : ells doivent être ſignées des Parties : mais les Groſſes & les expéditions ne doivent être ſignées que des Notaires.

Ces Groſſes & expéditions ſe délivrent aux Parties, & elles ſont foi en Juſtice, quand le ſceau y eſt apoſé.

Les minutes des Jugemens doivent être ſignées des Juges, & reſtent en dépôt au Creffe de la Juriſdiction où les Jugemens ont été rendus.

MIROBOLANS. Fruits gros comme des prunes, & qui viennent des Indes, du côté de Bengale : les Citrins ſont le plus en uſage, & on s'en ſert comme purgatifs contre l'humeur bilieuſe, la dyſſenterie, le cours de ventre. La doſe eſt de ſix dragmes à une once & demie.

MIROTON, terme de cuiſine. *Voyez* Bœuf.

MOELLE. Subſtance graiſſeuſe qui eſt renfermée dans les os des animaux. Celle des bœufs, des veaux, des cerfs, des chiens, des chevreaux ſert à divers remédes. La plus eſtimée eſt celle du cerf : on l'emploie avec ſuccès contre les rhumatiſmes, la goutte ſciatique, pour fortifier les

nerſs & pour réſoudre. La moëlle de veau eſt encore fort bonne pour amollir & réſoudre : à l'égard de la moëlle de bœuf, on en fait des ragoûts ; & même des tourtes.

MOILON. Pierre blanchâtre qui ſe tire des carriéres en divers morceaux : le meilleur eſt celui qui eſt le plus dur, & de bonne aſſiette ; il doit avoir été équarri, puis hyverné avant que de l'employer. Le moilon eſt un des matériaux ou l'ouvrage va le plus vite ; il ſert ſur-tout à garnir le dedans des gros murs.

MOINEAU, ou Paſſereau. Oiſeau fort connu, & d'un naturel fort familier. Les moineaux font volontiers leurs nids dans des trous de vieux bâtimens, & dans des pots de terre : les femelles pondent trois fois tous les ans : on ne doit les dénicher que huit jours après qu'ils ſont éclos. On les nourrit de mie de pain, & de tout ce qu'on veut.

MOIS. Il y a douze mois dans l'année : il y en a ſept qui ont trente-un jours ; ſçavoir, Janvier, Mars, Mai, Juillet, Août, Octobre, Décembre ; quatre de trente, Avril, Juin, Septembre & Novembre, & Février qui n'a que vingt-huit ou vingt-neuf.

Pour trouver les mois qui ont trente jours, & ceux qui en ont trente-un, il n'y a qu'à abaiſſer le ſecond doigt de la main, qu'on apelle index, & le quatriéme, qu'on apelle annullaire, compter les mois ſur les doigts de la main, commençant par Mars ſur le pouce, Avril, ſur l'index, & ainſi de ſuite : tous les doigts levés marqueront les mois de trente-un jours, & les autres marqueront les mois de trente ; Février n'a que vingt-huit jours dans les années communes, & vingt-neuf dans les biſſextiles.

MOISSON. Lorſque le blé ceſſe de fleurir par un beau tems, clair & chaud, on peut eſpérer une bonne moiſſon.

Si les Laboureurs avoient ſoin de remarquer le tems qui s'écoule dans la plûpart des années depuis que le grain eſt ſemé juſqu'à ce qu'il fleuriſſe, on pourroit, ſur cette obſervation, régler le tems de la ſemaille, & faire enſorte que la fleur du blé arrivât au même âge de la lune qu'il auroit été ſemé. Le plus favorable eſt celui de la pleine lune, parce qu'alors l'air eſt ordinairement tranquille, & le ciel ſerein. Le tems le plus convenable à la maturité des blés, eſt un tems chaud ; entremêlé à propos de pluies douces ; car, par un tems fort humide, la paille ſe couche facilement & pourrit, l'écorce du grain s'enfle, & rend plus de ſon que de farine ; au contraire, un tems trop ſec deſſéche le grain trop promptement ; il ſe ride, & devient de peu de valeur.

Le point de perfection pour la maturité des grains, eſt de ſortir facilement de l'épi, & de ne ſe point briſer ſous le fleau quand on le bat dans la grange.

La parfaite maturité du grain ſe connoît encore au changement de couleur de la paille, qui de jaune qu'elle étoit,

devient blanche, & au crochet que forme l'épi en abaiſſant ſa pointe ; à l'égard du blé qui a été frapé de la rouille, on doit le couper avant qu'il ſoit entiérement mûr, parce que l'aridité de cette rouille, rongeroit, en peu de tems, toute la ſubſtance du grain.

On ne doit, dans les régles, commencer la moiſſon qu'après qu'elle a été indiquée au Prône de l'Egliſe Paroiſſiale. On doit faire la moiſſon, lorſque les blés ſont également blonds & jaunes, & on ne doit point attendre qu'ils ſoient tout-à-fait roux. Voici l'ordre qu'on doit garder pour les différentes ſortes de blés.

1°. On commence par la moiſſon de l'eſcourgeon ; le ſeigle, environ trois ſemaines après, & tout de ſuite le méteil, l'épautre ; le froment, à la fin d'Août : on fauche les avoines & le froment de Mars en même-tems.

On arrache le millet & le panis quand le grain eſt bien formé ; on doit les faire ſécher au ſoleil en tuyaux ; on moiſſonne le ſarraſin en Septembre & en Octobre ; le blé de Turquie ou maïs dans le même mois.

2°. On doit moiſſonner dès la pointe du jour, parce que la roſée enfle le grain, & l'empêche de trop s'égrainer. On peut couper le blé à ſa volonté ; les uns le coupent près de terre lorſqu'ils veulent employer le chaume pour la maiſon ; d'autres par la moitié, deſtinant le reſte à couvrir les toîts, ou à chauffer le four, ou bien, ils le brûlent & le labourent avec le fond.

3°. A meſure qu'on coupe le blé, on doit l'étendre ſur terre par traînées ou javelles, & les ranger bien réguliérement en les couchant par terre en travers ſur les ſillons, & laiſſant, entre chaque rangée, une eſpéce de petit ſentier, afin que les épis & la paille ſe ſéchent promptement.

4°. Lorſque les poignées ou javelles ſont ſéches, on en fait des gerbes, dont on fait des meules ou tas, diſpoſés en rond, de maniére que tous les épis aboutiſſent au centre, & que l'extrémité des pailles ſoit en-dehors : on ne doit point apuyer les gerbes l'une contre l'autre. En bien des endroits, on les met en monceaux par dizeaux. La gerbe doit être faite de ſept ou huit poignées. Le plutôt que le blé eſt charrié à la grange, c'eſt le mieux, ſur-tout ſi le tems eſt à la pluie : que s'il venoit à pleuvoir lorſqu'on coupe le blé, il vaudroit mieux ceſſer de couper, parce qu'il riſque moins ſur pied qu'abattu.

Si on avoit été contraint de couper le blé dans le tems qu'il n'étoit pas encore mûr, on doit expoſer les gerbes au ſoleil, les épis en haut pendant vingt-quatre heures, puis les mettre dans la grange pendant autres vingt-quatre heures, & les expoſer de nouveau au ſoleil, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'ils ſoient mûrs.

Nouvelle maniére de faire la Moiſſon, & de couper & ramaſſer les épis.

1°. Il faut des faucilles moins grandes que les faucilles ordinaires, & avec leſquelles on ne coupe de la paille qu'autant qu'il en faut pour pouvoir prendre les épis avec la main gauche, & les tenir tandis qu'on les coupe de la main droite : de cette maniére, on en moiſſonne une plus grande quantité que ſi on coupoit la paille preſqu'au pied, comme on fait d'ordinaire, parce que cette paille étant proche de l'épi, ſe coupe plus facilement ; cette ſituation eſt plus commode pour les Scieurs de blé. Le Moiſſonneur doit mettre chaque poignée d'épis dans un grand tablier, qu'il a retrouſſé devant lui : cette poignée d'épis, coupée ainſi court, eſt plus groſſe que celle qu'on prend, & l'ouvrage avance bien plus ; d'ailleurs, il ne prend que de bons épis, puiſque les chardons & les mauvaiſes herbes ſont au-deſſous.

2°. Avoir de grands ſacs de groſſe toile, pour contenir la valeur de huit à dix tabliers pleins d'épis, & dans leſquels les Moiſſonneurs vuident leurs tabliers : les ſacs doivent ſe fermer comme une bourſe ; une quarantaine de ſacs ſuffiſent pour une des plus groſſes Fermes ; on en peut mettre une douzaine ſur une charrette, & cette douzaine équivaut à douze douzaines de gerbes. Selon cette méthode, il y a infiniment moins de perte de grains que ſelon celle qui eſt en uſage, où la néceſſité de ramaſſer les javelles, de les lier, de les charger, occaſionne une perte conſidérable de grains. Les mauvaiſes herbes ne ſe trouvent plus pêle-mêle parmi les épis ; il n'y a plus à craindre que les épis ſoient emportés par les vents, les ouragans, ou gâtés par la pluie ; plus de Glaneurs de profeſſion, qui, ſous prétexte de ramaſſer les épars, prennent ſouvent des gerbes de blé. Il eſt libre à chacun d'exercer ſa charité à leur égard d'une autre maniére.

3°. La moiſſon des épis étant faite, on doit avoir des Faucheurs tout prêts, qui coupent, avec leur faux, la paille le plus ras de terre qu'il ſe pourra, & de cette maniére on enléve les chaumes & les herbes de toute eſpéce. On fait emporter le matin les pailles coupées de la veille, & le ſoir les épis coupés pendant le jour. Au reſte, on eſt bien dédommagé de la dépenſe de cette opération nouvelle par un tiers de paille de plus qu'on en recueille : & par la quantité de grains plus grande qu'elle n'étoit auparavant. Le champ étant ainſi nettoyé, il ſe diſpoſe bien mieux à produire de l'herbe fine pour la pâture des moutons.

4°. Pour mettre les épis à couvert de tout dommage, on doit faire conſtruire un bâtiment de forme ronde, ſéparé de tous autres & dans un lieu ſec. Les fondations doivent être un peu profondes, le mur de moilon, & bâti avec chaux & ſable ſeulement, & juſqu'à la hauteur de ſix ou ſept pieds au-

deſſus du rez de chauſſée ; terminer le mur à cette hauteur par un cordon de pierre de taille, débordant d'un bon pied, & taillé en demi-cercle : continuer le mur de huit ou dix pieds au-deſſus, y ouvrir autour deux fenêtres, & immédiatement au-deſſus du cordon, faire une couverture pareille à celle d'un colombier, & débordant de quatre pieds tout autour, y pratiquer autour pluſieurs fenêtres fermées par des treillis d'oſier aſſez ſerrés, pour que les moineaux n'y puiſſent entrer & de bons contrevents ; mettre des poulies à ces fenêtres, pour pouvoir monter les ſacs lorſque la ſerre ſera pleine juſqu'aux premiéres fenêtres. Les épis ayant été ſerrés bien mûrs & bien ſecs dans un lieu ainſi conſtruit, s'y conſerveront beaucoup plus long-tems que dans tout autre.

5°. Pour faire ſortir le grain de l'épi, les perſonnes qui ont imaginé & pratiqué cette nouvelle méthode de faire la moiſſon, ne ſont point d'avis qu'on les batte avec un fléau dans un aire, au ſoleil, ou en grange. Leur objet eſt toujours d'empêcher le déchet conſidérable du grain, qui réſulte de la méthode ordinaire ; ils ont imaginé un moulin, que l'on peut comparer, en grand, aux petits moulins à caffé, ou plutôt à tabac, avec la différence que les mouvemens de ces moulins ſont horizontaux, au lieu que ceux du moulin à tabac ſont verticaux.

On peut voir la deſcription de ce moulin dans le Journal économique du mois de Juillet 1757.

Par le moyen de ce moulin, & du tournoyement que le vent lui donne, les épis reçoivent un frottement qui en fait ſortir juſqu'au grain le plus opiniâtre, de façon qu'il n'en demeure pas un ſeul envelopé de capſule ; le grain & la paille ſortent pêle-mêle de ce moulin, & tombent dans un crible de fil d'archal fin, qui eſt au-deſſous ; les fils duquel étant ſéparés de deux lignes & demie, & étant traverſés par d'autres à un pouce de diſtance, les grains y paſſent facilement, & nullement la paille, laquelle ſe trouve couchée de côté ſur les premiers fils.

En outre, le crible eſt incliné par un bout, & a un mouvement ſemblable à celui d'un blutoir mais plus fort, afin que par ſes ſecouſſes le grain ſe ſépare facilement de la paille. On a éprouvé qu'avec cette machine on peut expédier quarante-huit ſetiers de blé dans douze heures de tems, pourvu que le vent ne manque pas, qu'il y ait deux hommes pour ôter les pailles, deux autres pour vuider les ſacs d'épis dans les tremies, & quatre pour ramaſſer les grains en deſſous ; ces huit hommes expédieront ſix fois plus d'ouvrage que des batteurs en grange, & ne ſont pas ſi fatigués, à beaucoup près. Suivant cette méthode, la paille étant comme moulue, eſt bien mieux ſéparée du grain, & il s'en fait une épargne conſidérable : car dans une Ferme où l'on recueille communément cent ſetiers de blé, il peut arriver facilement qu'on en recueille juſqu'à cent vingt-cinq.

Outre cela, il y a une épargne de 40 liv. ſur quarante-huit ſetiers, & plus de 100 liv. ſur la façon totale des 125 : ainſi en mettant le ſetier, année commune, à 15 livres, ce ſera 375 livres : & joignant 100 liv. d'épargne ſur le travail, cela ſera 475, ſomme qui peut ſuffire à payer une partie des frais de la culture.

Un Econôme entendu peut tirer un grand ſervice des pailles des épis lorſqu'elles ſont moulues comme on vient de dire : car, en les arroſant legérement avec de l'eau où l'on a fait diſſoudre du ſel, elles peuvent tenir lieu de foin aux beſtiaux dans les années où le foin eſt cher ; car, étant excités par cette ſaumure, ils mangent les pailles avec autant de goût que le foin.

6. On doit faire un triage des grains en différentes claſſes, qui ſoient de qualités différentes, afin d'en avoir un meilleur debit : car il eſt certain, par exemple, qu'un quart de boiſſeau de blé noir ſur un ſetier de blé-froment, portera préjudice de deux boiſſeaux dans le prix : ce qui fait un ſixiéme de perte ſur la totalité. Mais quand même on auroit nettoyé le blé le plus exactement qui eſt poſſible de tous grains étrangers, il y aura toujours trois ſortes de grains, différens de qualité, & par conſéquent de prix.

Or, pour pouvoir parvenir à faire le triage de ces mêmes grains en différentes claſſes, l'Auteur de cette nouvelle méthode, & qui a inventé le moulin pour ſéparer les grains des épis, dont on vient de parler, a imaginé pareillement deux machines, dont on voit la deſcription dans le même Journal. Par le moyen de la premiére, on peut faire juſqu'à quatre claſſes différentes d'un même grain : & par la ſeconde, on peut enlever les tâches des grains qui ont ce qu'on apelle *le bout*, en terme de Boulanger. L'Auteur fait voir que ceux qui en ſçauront faire uſage, retireront par-là plus de quarante ſous de bénéfice par ſetier au-delà du prix ordinaire ; & il le prouve. En effet, en diviſant le blé en trois claſſes, l'une qu'on apelle la tête du blé, la ſeconde le blé moyen, & la troiſiéme le petit, on trouvera que ſur douze boiſſeaux, il y en aura environ ſix qui ſeront de blé de choix, quatre de blé moyen, & deux de petit blé. Or, comparez maintenant le prix de ces trois claſſes de grains qu'aura produit un ſetier du blé ainſi partagé, avec la valeur du même ſetier dont les qualités ne ſeroient point ſéparées ; vous trouverez que ſi le blé moyen vaut 15 livres le ſetier, la tête du blé vaudra 21 ou 22, & le petit blé 9 à 10. D'où il ſuit que, ſi les ſix boiſſeaux de la tête du blé, qui ſont la moitié d'un ſetier, valent 10 liv. 10 ſols, à raiſon de 21 liv. le ſetier les quatre boiſſeaux de blé moyen, qui ſont le tiers du ſetier, vaudront 5 liv. ſur le pied de 15 livres ; & les deux boiſſeaux de petit blé, qui ſont la ſixiéme partie du ſetier, vaudront 34 ſous 4 deniers, ſur le pied de

16 liv. Enſorte que ces trois prix, joints enſemble, feront une ſomme de 17 liv. 3 ſous 4 deniers, qui ſera la valeur totale du ſetier ainſi trié ; & la différence ou le benéfice ſera de 43 ſous 4 deniers au-delà du prix du même ſetier de blé qui n'auroit pas été trié.

On peut eſſayer de battre, immédiatement après la récolte, une partie de toutes les eſpéces de grains qu'on a cultivés, réſerver l'autre partie en gerbes pour le battre en grange pendant l'hyver, comme c'eſt l'uſage dans bien des Provinces. On jugera par-là laquelle de ces méthodes eſt préférable, & s'il y a quelqu'avantage à eſpérer dans l'un ou l'autre cas, relativement à la quantité ou à la beauté des farines.

MOISSONNEURS, On apelle ainſi, outre les Valets qu'on a chez ſoi pour le travail de la moiſſon, des gens de journée de dehors qui viennent ſe louer pour aider à faire la récolte : on les loue à tant par arpent de récolte, ou pour un prix total pour toute la moiſſon : l'uſage commun eſt de les nourrir & de les coucher, & de leur laiſſer prendre ce qu'ils apellent leur *gagnage*. C'eſt un certain nombre de gerbes, comme le quatorziéme dizeau du produit de la moiſſon. On donne ordinairement aux moiſſonneurs, pour le ſciage du blé, depuis deux livres juſqu'à trois livres.

Si on les paie en grains, on ne paie que ſur le pied de ce prix. Ces derniers ſont ordinairement obligés à faire gratis pluſieurs travaux apellés corvées, & qui ſont des ſuites de la moiſſon, parce qu'ils y ont part.

MONITOIRE. On apelle ainſi un Mandement de l'Official adreſſé à un Curé pour avertir tous les Fidéles de venir à révélation ſur les faits mentionnés, à peine d'Excommunication. Le Monitoire n'a lieu que dans les crimes & ſcandales publics, ou vols de conſéquence. On y a recours lorſque que la partie civile, ou le Procureur du Roi ne peuvent juſtifier par témoins le contenu dans leur plainte : alors ils demandent au Juge, qui doit connoître du crime, la permiſſion d'obtenir & de faire publier un Monitoire ; & en vertu de l'ordonnance du Juge, l'Official eſt obligé d'accorder le Monitoire, & en cas de refus, on peut ſaiſir ſon temporel. Les Juges d'Egliſe ne peuvent délivrer aucun Monitoire pour des cauſes qui ne ſont pas de leur compétence ſans ordonnance des Juges ordinaires, & pour des cauſes graves. La permiſſion d'obtenir Monitoire ne doit être refuſée à perſonne : on ne doit mettre dans les Monitoires les noms de qui que ce ſoit.

MONTAGNES. (Pays de) Les terres ſituées dans un Pays de montagnes demandent qu'on ait attention d'y faire croître tout ce qui peut y venir à bien, parce qu'elles ſont ordinairement ſtériles. Ainſi lorſque le Pays eſt découvert, on y peut planter, ou des vignes, ou des bois : on y peut

nourrir beaucoup de moutons, des chévres, & beaucoup de mouches à miel.

MORELLE. Plante qui porte de gros fruits, comme les baies de geniévre, d'abord verds & noirs & remplis de ſuc en mûriſſant : elle croît proche les haies. Ses baies ſont rafraichiſſantes & aſtringentes : on ſe ſert de ſon jus extérieurement dans l'érésipelle, les dartres, les démangeaiſons, le cancer, &c. Son herbe eſt bonne contre les hémorroïdes.

MORFONDURE. On apelle ainſi le Rhume des chevaux. C'eſt une décharge, qui ſe fait ſous la gorge, des humeurs crues ou pituiteuſes qu'un cheval a contractées par un grand froid, après avoir beaucoup travaillé, ou pour l'avoir laiſſé boire étant trop échauffé. On connoît qu'un cheval eſt morfondu, lorſqu'il a le goſier ſec & dur plus qu'à l'ordinaire. Si le morfondement eſt violent, s'il donne la fiévre, ſi le cheval ne peut avoir ſon haleine à cauſe de l'oppreſſion de poitrine, on doit le ſaigner de la veine du cou. On le ſaigne encore s'il y a eſquinancie, c'eſt-à-dire, s'il ne peut avaler : en général, on traite les chevaux morfondus comme ceux qui ont des gourmes. Si le cheval touſſe beaucoup, avec un grand battement de flanc, on doit lui donner un ou deux lavemens, fait avec des feuilles de mauve, de violette, de mercuriale, de pariétaire, de chacune trois poignées, une once de ſemence d'anis, une once & demie de ſcorie de foie d'antimoine en poudre, le tout dans trois pintes d'eau, & la décoction coulée, ajoutez un quarteron de beurre frais ; faites-lui prendre le lendemain deux onces de la poudre cordiale dans une chopine de vin. Elle eſt compoſée de baies de laurier, gentiane, ariſtoloche ronde, myrrhe, iris de florence, rapure de corne de cerf, énula-campana, de chaque quatre onces, anis, cumin, deux onces, canelle, demi-once, clous de girofle, deux dragmes, le tout pilé à part & paſſé par le tamis de crin, bien mêlé enſemble & gardé dans un ſac bien bouché.

MORGELINE, ou mouron blanc. Plante des Jardins : elle a les mêmes vertus que la pariétaire ; elle eſt rafraîchiſſante & épaiſſiſſante : on en fait manger aux malades qui crachent le ſang. Apliquée ſur les mamelles, elle diſſout le lait grumelé.

MORILLE. Eſpéce de Champignons gros comme une noix : on les trouve aux pieds des arbres, ainſi que les mouſſerons dans les mois de Mars & d'Avril. Ils ſervent à l'aſſaiſonnement des ragoûts. On fait des ragoûts des uns & des autres : à l'égard des morilles, on les coupe en long, on les lave, on les égoutte, on les paſſe à la caſſerole avec un peu de lard fondu, perſil haché, bouquet, jus de veau ; on les laiſſe mitonner, on les lie d'un coulis ; à l'égard des mouſſerons, on les lave en pluſieurs eaux, & on les

accomode de même. On met des croûtes de pain bien chapelées au fond d'un plat, & on vuide le ragoût par-deſſus.

MORSURE faite par quelque homme ou femme. Pilez un oignon avec beaucoup de ſel : apliquez-le ſur la morſure, & l'y laiſſez un jour & une nuit; enſuite oignez la plaie d'un onguent fait avec graiſſe, huile & cire.

Autre Reméde. Preſſez bien la plaie, lavez-la avec de bon vinaigre, couvrez-la de deux linges entre leſquels vous aurez mis des flocons de coton, après les avoir trempés dans l'eau-de-vie où l'on aura fait diſſoudre de la thériaque : envelopez le tout d'autres linges trempés dans l'eau & le vinaigre, réitérez le panſement deux ou trois fois le jour.

MORSURE de ſerpent. Apliquez ſur la plaie de l'huile d'olive ordinaire ; frottez-la & baſſinez-la ſouvent.

MORSURE de cheval. Mâchez des féves d'haricot, & apliquez-les deſſus.

MORSURE d'un ſinge. Mêlez de la cendre avec du vinaigre & du miel, faites-en un cataplaſme.

MORSURE d'un chat. Apliquez deſſus un oignon pilé.

MORSURE d'un chien non enragé. Fomentez la partie mordue avec une décoction d'oſeille, & apliquez-y deſſus l'herbe fraiche pilée ; ou lavez-la avec du jus de poireau pilé avec du ſel blanc.

On connoît qu'un chien eſt enragé, s'il ne mange, s'il ne boit, s'il n'aboie point; ſi ſes yeux ſont rouges & horribles, s'il écume, s'il ne connoît point ſon maître, s'il fuit l'eau, s'il chancelle en marchant, s'il a la voie enrouée, ſi les autres chiens aboient après lui.

MORSURE d'un chien enragé, ou de toute autre bête qui l'eſt, ou qu'on ſoupçonne de l'être. Reméde. Faites brûler une ou pluſieurs écailles de deſſous d'une huître, en les mettant ſur la braiſe, & couvertes de charbon noir, qui, s'allumant, les brûlera ; il faut les y laiſſer juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes blanches, & ſe rompent facilement ; puis mettez-les en poudre, & gardez cette poudre pour le beſoin. Lorſqu'on veut s'en ſervir, prenez-en la valeur d'une écaille brûlée, ou même davantage, & avec quatre œufs faites une aumellette, que vous fricaſſerez avec de l'huile d'olive, au lieu de beurre : faites-là manger à la perſonne mordue, étant à jeun, & qu'elle ſoit ſix heures ſans rien prendre : réitérez le reméde de deux jours l'un, trois fois pour plus grande précaution ; ou faites-lui avaler de cette poudre dans un verre de vin blanc.

Ce reméde eſt fort bon auſſi pour les chiens mordus d'une bête enragé, en leur faiſant avaler la poudre d'une écaille calcinée avec de l'huile d'olive, & ne leur donner point à manger de quelque-tems. Aux chevaux, bœufs & vaches on augmente la doſe de la poudre, & on leur en donne la valeur de quatre ou cinq écailles.

On prétend que ce reméde peut ſuffire ſans qu'on ſoit obligé d'aller ſe baigner dans la mer, quoique les plus habiles ſoutiennent que c'eſt le moyen le plus efficace & le plus ſûr pour être guéri, ſur-tout ſi on eſt atteint de la rage.

Autre Reméde Préſervatif contre la rage lorſqu'on a été mordu par une bête enragée.

Prenez des feuilles de rue, de verveine, de petite ſauge, de plantain, de polypode, d'abſinthe commune, de menthe, d'armoiſe, de bétoine, de millepertuis, de petite centaurée, autant de l'une que de l'autre, le tout dans le mois de Juin à la pleine lune; les faire ſecher, mais non au ſoleil; puis on les met en poudre bien ſubtile, & on en donnera une dragme dans un peu de vin tous les matins à jeun, pendant quarante jours.

Autre Reméde. Prenez ſix onces de feuilles de rue arrachées de la tige, quatre onces de thériaque de Veniſe, autant d'ail épluché & broyé, autant de limaille fine d'étain, jettez le tout dans du vin de canarie, ou dans du vin blanc: faites bouillir doucement ce mêlange au bain-marie pendant quatre heures, dans un vaiſſeau de terre bien bouché, ſans en laiſſer exhaler la vapeur; exprimez ce mêlange, & paſſez-en la liqueur. La doſe eſt de deux à trois onces pour certaines perſonnes. Le malade doit garder la diéte pendant trois jours après avoir pris ce breuvage, lequel doit être pris, au plus tard, avant le neuviéme jour après la morſure: il faut le prendre froid, ou du moins un peu chaud. Le marc qui reſte du mêlange exprimé, doit être apliqué à la plaie, & renouvellé toutes les vingt-quatre heures. Ce reméde employé pluſieurs fois, n'a jamais manqué de faire un effet ſalutaire. *Extr. des Journ. d'Angl.*

MORSURE d'animaux enragés. (Reméde contre la) Il faut avoir recours au reméde immédiatement après qu'on a été mordu. On doit d'abord frotter la partie bleſſée avec une dragme d'onguent mercurial, tenir la plaie ouverte autant qu'il eſt poſſible afin que l'onguent y pénétre: le lendemain réitérer la friction ſur tout le membre mordu, purger le malade avec une drogue de pilules mercuriales: le troiſiéme jour, frotter ſeulement la partie bleſſée & faire prendre le quart de la doſe précédente de bolus mercurial, continuer pendant dix jours à frotter d'onguent tous les matins, & à donner le bolus des jours précédens, il procure au malade deux ou trois ſelles, & empêche le mercure d'affecter les parties ſupérieures; & au bout de dix jours purger le malade avec les mêmes pilules.

Ces pilules mercuriales doivent être compoſées de trois dragmes de mercure crû éteint dans une dragme de térébenthine, de la rhubarbe choiſie, de la coloquinte en poudre, & de gutte-gambe, de chaque deux dragmes: on mêle le tout avec une quantité ſuffiſante de miel clarifié. La doſe eſt une dragme.

L'onguent mercurial eſt compoſé d'une once de mercure crû éteint dans deux dragmes de térébenthine, trois onces de graiſſe de mouton : on mêle le tout, & on en fait un onguent ; la doſe, à chaque friction, eſt un dragme.

Telle eſt la méthode dont le P. de Choiſel, Jéſuite, & de la Miſſion des Indes orientales, a bien voulu faire part au Public : il aſſure que depuis 1749 il a traité plus de trois cens perſonnes ſelon cette méthode, & avec ſuccès ; ce qui eſt un grand préjugé de l'excellence de ſa méthode : du reſte, il veut que les malades s'abſtiennent de l'uſage des choſes âcres & acides, & des alimens crûs & difficiles à digérer. Il prétend que le bain dans la mer n'eſt d'aucune utilité. Enfin, il avertit qu'on doit augmenter la doſe des remédes, & en continuer l'uſage plus long tems, lorſqu'on a laiſſé deux ou trois ſemaines ſans courir au reméde qu'il enſeigne.

Reméde contre toute morſure venimeuſe. Mangez un citron, ou avalez de la ſemence de citron dans du vin, ou broyez dans du vin blanc de la ſemence de raifort ; paſſez-la par un linge & buvez-la.

MORT CIVILE. On apelle ainſi les effets de certaines peines qui emportent ce genre de mort : tel eſt le banniſſement perpétuel hors du Royaume ; & la condamnation aux Galéres à perpétuité, ou au-delà de neuf ans ; car ces peines rendent un homme incapable de tous effets civils, comme de ſuccéder, de diſpoſer de ſes biens par teſtament : elles ont auſſi effet dans les condamnations par contumace, lorſque les condamnés décédent après cinq ans ſans s'être repréſentés & conſtitués priſonniers.

MORTIER. On a-elle ainſi la chaux détrempée avec du ſable : on s'en ſert pour bâtir & lier les pierres. Celui où il y a trop de chaux ne vaut rien. Pour que le mortier ſoit fait dans les régles, il faut qu'il y ait un tiers de chaux ſur deux tiers de ſable ; par exemple, une brouettée de chaux, éteinte de deux jours, ſur deux brouettées de ſable de riviére. *Voyez* Chaux & Sable.

Rien ne contribue tant à la ſolidité des bâtimens que la bonté du mortier : c'eſt l'exacte proportion de la chaux & du ſable qui fait la bonne qualité du mortier : la chaux par elle-même n'a point de corps ni de ſable de liaiſon : ainſi il doit y en avoir, de l'un & de l'autre, la quantité néceſſaire. Pour connoître la quantité de chaux qu'il faut relativement au ſable, il faut meſurer du ſable plein un ſceau, & verſer par-deſſus autant d'eau qu'il en pourra tenir : on a, par ce moyen, la quantité de chaux ſéche qu'il y faudra mêler ; car elle eſt toujours en raiſon du volume de l'eau que le ſable peut contenir.

Le ſable des riviéres, qui n'eſt pas terreux, & dont les grains ſont de petits cailloux un peu ternes, eſt le plus eſtimé pour le mortier : tel eſt celui de la Seine, & il vaut

beaucoup mieux que celui qu'on tire des ſablonniéres. Au reſte, le ſable en général n'eſt bon à faire du mortier qu'autant qu'il eſt bien net, ſans terre & ſans limon, & que le grain en eſt bien proportionné, c'eſt-à-dire, qu'il y en a de gros, de moyens & de petits. *Voyez* Chaux.

MORUE & MERLUCHE. Poiſſons de mer, qu'on aporte tout ſalés de Terre-neuve. La plus blanche eſt la meilleure.

Maniére d'accommoder la merluche avant de la mettre tremper, battez-la bien avec un marteau pour l'attendrir, faites-la tremper pluſieurs jours en la changeant d'eau; faites-la cuire un moment avec de l'eau de riviére, retirez-la & coupez-la en morceaux par feuillets; enſuite mettez la quantité que vous voudrez dans une caſſerole avec de bonne huile & de bon beurre en égale quantité, gros poivre, un peu d'ail & de ſel, ſi elle eſt trop douce; remuez ſans ceſſe la caſſerole ſur le fourneau, juſqu'à ce que le beurre ſoit lié avec l'huile, & ſervez-la pour la manger à l'inſtant: on apelle cette ſauce à la Gaſconne.

2°. On mange la morue à la ſauce au beurre noir, au perſil frit, & à la ſauce aux capres.

3°. A la ſauce robert. Votre morue étant frite, on fait un roux dans une caſſerole avec beurre & quelques oignons coupés en petit morceaux, ſaupoudrés de farine: mouillez-les d'un bon jus, comme de bouillon de poiſſons: laiſſez-les mitonner à petit feu; étant cuits, mettez-y vos morceaux de morue, & faites-les mitonner dans la ſauſſe à robert; faites que votre ragoût ſoit bien lié, mettez-y un peu de moutarde & un peu de vinaigre: dreſſez la morue dans un plat, & jettez votre ſauce par-deſſus.

MORVE. Maladie des chevaux. C'eſt un écoulement par les naſeaux d'une grande quantité d'humeurs flegmatiques, viſqueuſes, ou blanches, ou jaunâtres ou verdâtres, qui viennent preſque toujours de quelque ulcére dans les poumons. Les cauſes extérieures en ſont preſque les mêmes que celles de la morfondure; les ſignes en ſont: 1°. qu'un cheval morveux ne jette que d'un côté, & qu'il eſt ſouvent ſans toux, au lieu qu'un cheval morfondu jette des deux, & qu'il touſſe ordinairement: 2°. qu'il a, entre les deux os de la ganache, une ou pluſieurs glandes qui ſont fort douloureuſes. Si la matiére qui ſort eſt puante, la maladie eſt incurable: bien plus, elle ſe communique aux chevaux qui ſont auprès de celui qui en eſt attaqué.

Lorſque le mal n'a pas fait encore de grands progrès, & que l'on s'y prend aſſez-tôt, on peut le guérir avec les remédes ſuivans.

Ne donnez au cheval morveux que du ſon mouillé: faites-lui faire un exercice modéré, & faites fondre deux livres de ſoufre dans une cuiller de fer, jettez-le tout bouillant dans un ſceau d'eau, retirez le ſoufre, faites-le ſont

dre une seconde fois, & jettez-le dans la même eau, & donnez-la lui pour boisson.

Remarquez qu'il ne faut jamais purger les Chevaux qui jettent.

2°. Seringuez-lui par les naseaux, & par moitié, quatre cuillerées de fort vinaigre, autant de bonne eau-de-vie, le tout dissous dans une dragme de vieille thériaque, un scrupule d'ellébore blanc en poudre, & deux grains de poivre long en poudre, & le tout mêlé. S'il continue à jetter, réitérez le reméde, & tâchez, par des cataplasmes, de faire supurer les glandes, ou de les faire tomber par le moyen de la pierre à cautére.

Les chevaux morveux ne laissent pas de servir & de travailler plusieurs années; mais, à la fin, cette maladie les emporte.

MOTTES à brûler (les) se font avec le tan qui a servi à tanner les cuirs: ce tan n'est autre chose que l'écorce des chênes mise en poudre. On pêtrit le tan avec les pieds, on le met dans des moules d'une forme ronde, on les fait bien sécher; ensuite on s'en sert, ou on les vend au cent. *Voyez* Tourbes.

MOUCHES. Les mouches communes qu'on apelle mouches tout court, sont de petits insectes ailés & connus de tout le monde. Elles sont fort incommodes dans les lieux chauds.

Moyens de les chasser des lieux d'où l'on veut. Lavez les murailles de ces endroits avec du jus de feuilles de citrouille, après les avoir bien pilées; elles n'en approcheront pas: on peut frotter de ce jus les cuisses & le ventre des chevaux.

A l'égard des bœufs, frottez-les avec des baies de laurier cuites dans l'huile, & les mouches ne les tourmenteront plus.

Autre moyen de chasser les mouches, & les empêcher de gâter les meubles, dorures, glaces & les tableaux: ce n'est pas en les détruisant qu'on peut parvenir à s'en débarrasser, puisqu'aussi-tôt elles sont remplacées par d'autres: il s'agit de les empêcher d'entrer dans les chambres, lors même que les fenêtres & les portes restent ouvertes. Pour cet effet, frottez les murs ou la boiserie des chambres que vous voulez le plus préserver de ces insectes, avec de l'huile de laurier & en plusieurs endroits seulement; s'il y en entre quelques-unes, elles n'y resteront pas long-tems, parce qu'elles ne peuvent souffrir cette odeur. On peut renouveller ce secret de tems en tems. Cette odeur n'est pas désagréable au point de ne la point souffrir; & en cas qu'on ne le puisse, on peut du moins user de cette méthode pour les Offices, Cuisines, Salles à manger.

MOUCHES à miel. *Voyez* Abeilles.

MOUCHES CANTHARIDES (les) sont d'une médiocre grosseur; leur couleur est d'un verd luisant; on les trouve sur les frênes, les peupliers, les feuilles de rosier. Elles sont d'un grand usage en Médecine, particuliérement dans l'apo-

plexie, la paralyſie : on les aplique ſur la peau, derriére les oreilles, ſur la nuque du cou, entre les deux épaules : ce ſont autant de véſicatoires, qui excitent des enflures : d'où il ſort beaucoup de ſéroſités ; quand on en a ramaſſé, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, & on les fait ſécher au ſoleil. Les plus nouvelles ſont les meilleures.

MOULES. Eſpéce de coquillage ou poiſſon de mer, de la nature à peu près des huîtres, mettez-les à ſec dans une caſſerole ſur un bon feu, & lorſque la chaleur les a fait ouvrir, épluchez-les pour en ôter les crapes.

MOULES en ragoût. Lavez-les, paſſez-les à la caſſerole avec beurre frais, ſel, poivre, perſil, ciboule, chapelure de pain, un peu de vinaigre, & laiſſez-les cuire à propos. On peut encore les accommoder de même, mais après les avoir tirées de leur coquille, ajoutez-y de fines herbes hachées ; & l'eau des moules étant conſommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus ; ſi on les accommode à la ſauce rouſſe, on n'y met point d'œufs.

MOULINS. Il y en a de pluſieurs ſortes, 1°. les moulins pour moudre le grain, qui ſont les moulins à eau : on les nomme *à volets*, lorſque l'eau paſſe par-deſſous, & à auges, lorſqu'elle vient par-deſſus ; 2°. les moulins à vent ; ces ſortes de moulins ſont d'un bon produit, lorſqu'on eſt dans un lieu où il y a beaucoup à moudre ; 3°. les moulins à huile, ceux à ſucre, ceux à foulon pour fouler les draps, ceux à tan, ceux à papier, pour réduire tous les chiffons de linge en pâte, à ſcie pour ſcier les planches, à forge pour battre le fer, à poudre à canon, &c.

Les moulins à eau ſont préférables aux autres, parce qu'ils moudent d'un mouvement plus égal, qu'ils font la farine plus abondante & font moins de ſon, au lieu que le vent interrompt le mouvement des autres. En général, les moulins qui moudent le plus promptement ſont les meilleurs, parce que broyant le blé avec précipitation, ils rendent la farine plus raffinée & moudent moins de ſon. On préfére auſſi les moulins où il y a des bluteaux pour ſéparer le ſon de la farine, parce qu'ils épargnent la peine de paſſer la farine par le tamis.

Il y a des régles établies pour la bonne conſtruction des moulins à grain, afin que le Public ſoit à couvert des fraudes des Meuniers ; car il y en a qui peuvent en commettre : ainſi il faut que le cercle de bois qui environne les meules ſoit exactement rond & bien ferré, qu'il ne ferme pas des coins, afin qu'il ne tombe point de farine ailleurs que dans la huche ; voilà pourquoi on oblige les Meuniers d'avoir des ais de meules & des couliſſes de chûte à point rond & bien ſerrés : ils doivent avoir des meſures de toute ſorte, bien jaugées & marquées, des poids & des balances bien étalonnés, afin que les Particuliers puiſſent donner & reprendre leur grain à la meſure ou au poids. Lorſque le moulin eſt bon & ſans fri-

ponnerie, il doit rendre autant de farine pelant que le blé, excepté deux livres pour le déchet de la farine ſur un ſetier; & ſi on meſure la farine, il doit y avoir trente boiſſeaux de farine comble, ſur douze boiſſeaux de blé ras.

Il eſt preſqu'impoſſible aux Propriétaires des moulins de les faire valoir. Ainſi il eſt d'uſage qu'on les afferme; mais il eſt eſſentiel de les donner à la priſée, c'eſt-à-dire, de faire eſtimer la valeur des moulins & autres agrêts du moulin, afin que le Meunier rende le tout en même état. On doit auſſi obliger le Meunier de faire les voitures des matériaux pour les réparations de la cage du moulin; l'obliger à avoir des balances & des poids bien étalonnés, pour empêcher qu'il ne faſſe des concuſſions; à entretenir les chauſſées, voir s'il écure les canaux & foſſes, prendre garde qu'il ne refoule les eaux au-deſſus de lui; enfin qu'il ne laiſſe point empiéter ſur ſa bannalité. Il eſt de l'avantage du Propriétaire d'affermer ſon moulin à la priſée, ſauf à ne pas tirer le quart du revenu pendant trois ans; après cela il affermera la juſte valeur: les Meuniers ménagent, quand les frais les regardent.

MOURON. Plante qui naît dans les champs, les vignes, les jardins. Le mâle a la fleur rouge, la femelle l'a bleue. L'un & l'autre eſt amer, chaud & aſtringent: le mouron eſt du nombre des vulnéraires; il eſt bon contre la morſure d'un chien enragé. Dans la manie, la mélancolie, les fiévres ardentes, c'eſt un excellent céphalique. Son eau diſtillée eſt bonne aux inflammations & ulcéres des yeux.

MOUSSE. Eſpéce de petite plante, ou plutôt d'herbe friſée, qui croît ſur les arbres & qui les fait quelquefois dépérir, ſi elle eſt en trop grande quantité; le chêne, le ſapin & le tremble y ſont ſujets. La mouſſe ſert aux Mariniers pour calfâter; on s'en ſert encore pour encaiſſer des fruits. Celle qui vient au bord de la mer ſert à contenir les bouteilles de vin ou liqueur qu'on envoie au loin, & empêcher qu'elles ne ſe caſſent en s'entrechoquant par le mouvement du tranſport.

MOUSSERON. Champignon fort petit & couvert de mouſſe; il eſt de fort bon goût; il croît dans les bois ſous les arbres entre les épines, & entre les mois de Mai & de Septembre. Les mouſſerons ſont fort bons dans les divers aprêts des viandes. On en fait des ragoûts en les faiſant cuire dans une caſſerole avec du beurre après les avoir nettoyés, lavés & ſéchés; on y ajoute du ſel, poivre, muſcade, & on lie la ſauce avec un ou deux jaunes d'œufs.

MOUT. On apelle de ce nom le vin doux qu'on a retiré de la cuve après que le raiſin a été foulé, & ſans attendre qu'il ait bouilli; on met ce vin dans un chaudron ſur le feu, on le fait réduire aux deux tiers; on y jette des poires, des pommes, ou des coings, on les fait bouillir, & ce ſont des confitures fort bonnes, & dont on fait uſage à la campagne, lorſqu'on veut aller à l'économie.

MOUTARDE. Plante qui eſt de trois eſpéces ; la premiére, qui eſt la moutarde ordinaire, a les feuilles ſemblables à celles de la rave ; la ſeconde, à celles de l'ache, la troiſiéme eſt apellée ſauvage, parce qu'elle croît dans les lieux pierreux ; on cultive la moutarde dans les champs & les jardins.

La graine de moutarde, qu'on apelle ſenevé, eſt chaude & inciſive, elle réveille l'apétit ; on en donne une dragme dans les affections hypocondriaques & léthargiques, le ſcorbut, le calcul ; elle cuit parfaitement les alimens de difficile digeſtion.

Maniére de préparer la Moutarde pour la conſerver toute l'année.

Prenez deux onces de ſemence de moutarde en poudre, & demi-once de canelle commune auſſi en poudre, faites une maſſe avec de la fleur de farine, & une ſuffiſante quantité de vinaigre & de miel, dont vous ferez de petites boules, que vous laiſſerez ſécher au ſoleil, ou dans un four lorſque le pain en aura été retiré. Pour vous en ſervir, détrempez une ou deux de ces petites boules avec du vin & du vinaigre, ce ſera une fort bonne moutarde. Elle eſt convenable à l'obſtruction des régles ; une pincée à jeun tous les matins, ou dans un véhicule aproprié, eſt capable de préſerver de l'apoplexie, du vertige, & des catarres.

MOUTON. *Voyez* Brebis.

La chair de mouton la plus délicate eſt celle de ceux qui ont mangé de l'herbe la plus fine & la plus douce, comme on l'éprouve dans les plaines des Pays maritimes, ou qui ont brouté dans les bruyéres ou ſur des montagnes arides ; au contraire, les moutons engraiſſés dans les pâturages les plus fertiles, n'ont pas la chair ſi délicate ; on engraiſſe fort bien les moutons avec des navets. Le perſil eſt encore une excellente nourriture pour eux, parce qu'il eſt beaucoup plus chaud & plus ſec. Si on en pouvoit ſemer pluſieurs piéces ; on les nourriroit d'une maniére fort avantageuſe. Les moutons ſont d'une grande reſſource ; on ne peut trop les multiplier dans les terres.

La chair du mouton eſt nourriſſante, d'un bon ſuc, quand le mouton eſt jeune & bien nourri : elle ſe digére facilement. Elle eſt propre à toute ſorte d'âge & de tempérament.

Le ſuif de mouton, mêlé avec celui de bœuf, ſert à faire des chandelles ; on s'en ſert pour les pommades & pour les onguens.

Les peaux de moutons ſont bonnes contre les foulures de nerfs ou quelque membre démis ; mais la peau doit être d'un mouton fraîchement tué : on s'en ſert encore contre les rhumatiſmes & les froidures.

Gigot de mouton farci. Dégraiſſez le gigot, deſſolez-le,

ne laiſſez que l'os du manche ; après l'avoir bien battu, ôtez la peau de deſſus, large comme les deux mains, faites piquer de menu lard le gigot, arrangez-y dedans une bonne farce, faites un ragoût de pigeons, ailerons, de ce que vous voudrez, mettez-le dedans, recouvrez-le de farce, & le mettez cuire à la braiſe ; étant cuit ſervez-le avec un jus de citron pour entrée.

Gigot de mouton à l'eau. Battez-le avec le plat du couperet ; caſſez-en les gros os, mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau, ſel, poivre, clous, fines herbes, bardes de lard, pinte de vin blanc ; étant cuit, mettez-y une ſauce.

Gigot de mouton à la Périgord. Lardez votre gigot avec du lard & des truffes coupés en petits lardons l'un & l'autre ; remuez avec ſel, perſil, ciboule, envelopez-le pendant deux jours dans du papier, & faites-le cuire à petit feu dans une caſſerole avec des tranches de veau.

Carré de mouton à la broche ; on le ſert pour hors-d'œuvre ; après l'avoir piqué de perſil, on y ajoute le jus d'une orange, & on le pane de mie de pain.

Côtelettes de mouton en ragoût. Coupez-les ſéparément, aplatiſſez-les avec le plat du gros couteau, piquez-les de petit lard, poudrez-les de mie de pain, perſil haché, ſel & poivre, paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu ; étant cuites, mettez-les dans un plat avec un ragoût de champignons deſſus. Les côtelettes de veau s'aprêtent de la même maniére. *Voyez* Langues de mouton.

Côtelettes de mouton & de veau farcie ; faites cuire un carré de mouton dans une marmite avec du bouillon ; étant cuit, ôtez-en toute la chair ; faites-en une farce avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, un peu de perſil, ciboule, champignons, le tout haché & aſſaiſonné de bonnes épices, une mie de pain trempée dans du lait ; liez la farce avec des jaunes d'œufs, faites des bandes de lard de la grandeur des côtelettes, mettez de la farce ſur les bardes avec l'os de chaque côtelette, panez-les par-deſſus, & mettez-les dans une tourtiére pour leur faire prendre belle couleur.

Ragoût de pieds de moutons. Echaudez-les, faites-les cuire, mais pas trop, dans un bouillon, avec perſil, ciboule ; puis tirez-les, coupez le pied, ôtez l'os de la jambe, & étendez-en la peau ſur la table ; mettez-y un peu de farce ; roulez-les un à un ; rangez-les dans un plat, arroſez-les d'un peu de graiſſe, panez-les, & faites-leur prendre couleur dans un four ; on y met un peu de ragoût par-deſſus.

On les accommode auſſi à la ſauce blanche, les paſſant à la caſſerole avec lard fondu, ſel, poivre, muſcade, ciboule, fines herbes, & on blanchit la ſauce avec jaunes d'œufs & verjus.

Terrine de queues de mouton aux navets. Faites blanchir dans l'eau bouillante des queues de moutons, coupez-en les

deux bouts, faites-en des paquets à proportion des queues ; mettez ces paquets dans une marmite, & ſur des bardes de lard & tranches de bœuf, aſſaiſonnés comme il faut ; faites la même garniture ſur les paquets, & faites feu deſſus & deſſous ; faites prendre couleur avec du lard fondu dans une caſſerole, avec des navets bien ratiſſés & en façon d'olives ; remuez-les toujours, puis faites-les égoutter, & remettez-les dans une caſſerole avec du coulis clair, de veau & du jambon. Les queues de mouton étant cuites, tirez-les de la marmite, déficelez, laiſſer-les égoutter, mettez-les dans une terrine, & verſez deſſus le ragoût de navets.

Maniére de couper le mouton. Le rôt-de-bif & le gigot ſe coupent en travers juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet ; le morceau le plus délicat eſt du côté du nerf. Le côté de la queue, ſur la croupe, ſe coupe par aiguillettes ; 2°. le carré par côtelettes ; 3°. l'épaule par tranches deſſus & deſſous ; 4°. la poitrine par côtes, après avoir ôté la peau qui eſt ſur les tendons, & dans les endroits où le couteau ne réſiſte pas. L'agneau ſe coupe de même. On connoît que la viande de mouton eſt bonne, lorſqu'elle eſt noire & graſſe en-dedans, le gigot court, le nerf fin, & bien mortifié. L'Hyver eſt le tems du meilleur mouton.

MUCILAGE. Corps gluant & épais, reſſemblant à de la morve : il ſe fait avec des racines & des ſemences pilées au mortier, infuſées en eau chaude & coulées. Ces racines ſont celles de guimauve, de mauve, de grande conſoude ; les ſemences à peu près de même : on en fait auſſi avec des gommes & des fruits. Les mucilages entrent dans la compoſition de pluſieurs emplâtres.

MUE. Maladie des oiſeaux. Elle eſt moins dangereuſe en Juillet qu'en Septembre & dans les vents froids : on connoît qu'ils en ſont atteints, lorſqu'ils paroiſſent gros, triſtes, mélancoliques ; on doit les tenir à l'abri du froid, leur ſouffler du vin tiéde dans la bouche, ſur leurs plumes, & les faire ſécher au ſoleil ou devant le feu.

MUGUET. (le) Fleurs dont les tiges ſont menues, ſans feuilles ; elles portent un bouquet de petites fleurs blanches ou bleues, d'une odeur agréable, qui s'exhale au loin, ſes racines n'ont ni côtes, ni bulbe. Cette fleur vient d'elle-même dans les bois ; elle fleurit en Avril en Mai ; on la cultive dans les jardins. Il y a encore une autre eſpéce de muguet rouge, ou incarnat, qui a les fleurs plus grandes, plus odoriférantes, & d'une rougeur blanchâtre.

MUID. Meſure de vin qui contient 288 pintes, meſure de Paris. Le demi-muid, dit autrement Feuillette, en contient 144, le Quart 72, le demi-Quart 36.

MULET. Bête de ſomme, qui provient d'un âne & d'une jument, ou d'un cheval & d'une âneſſe. Les mulets ſont fort robuſtes ; on s'en ſert pour porter de gros fardeaux & des bagages, ſur-tout dans les montagnes & les voyages de long

cours. En France on ſe pourvoit de mulets, dans le Poitou, le Mirabelais, & ſur-tout l'Auvergne, où ils ſont les meilleurs; on eſtime davantage ceux qui ſont nés d'un âne & d'une jument.

Un bon mulet doit avoir les jambes un peu groſſes & rondes, le corps ferme, & la croupe un peu pendante: on connoît leur âge aux dents. A trois mois, leurs jambes ont pris toute leur croiſſance, & pour lors elles ſont la moitié de la hauteur du mulet; on les gouverne & on les nourrit comme les chevaux.

Les mules ne ſont pas auſſi fortes que les mulets: une bonne mule doit être groſſe de corps, avoir les pieds petits & les jambes ſéches, le poitrail & la croupe larges, le cou long & voûté, & la tête petite.

Le mulet & la mule engendrent dans les Pays chauds; mais dans ces Pays-ci, on ne croit pas utile qu'ils s'accouplent, parce que cela les rend vicieux & malins.

MULET ou MENGE. C'eſt une eſpéce de meunier. Poiſſon aſſez ſemblable au barbeau. Le mulet a une groſſe tête, les écailles luiſantes, la chair blanche & molle; il vient de la mer dans les riviéres.

MULES AUX TALONS. Eſpéce d'engelure, cauſée par le froid qu'on a ſouffert en ces parties.

Pour remédier à ce mal, il faut faire bouillir de la ſauge dans du gros vin, & y tremper dedans les pieds ſoir & matin. Ce vin peut ſervir deux ou trois jours. Si elles étoient entamées, il faudroit y mettre de l'onguent ou une emplâtre.

MULOT. Petit animal, ſemblable à la ſouris. Ils ſont nuiſibles aux blés & aux fruits; on doit leur faire la guerre avec des ſouriciéres, ou en leur donnant occaſion de ſe noyer dans des pots d'eau couverts de paille.

MULTIPLICATION, (la) eſt la troiſiéme des quatre Régles de l'Arithmétique: elle conſiſte à multiplier un nombre par un autre, afin de trouver un troiſiéme nombre qui contienne autant de fois le multiplié, comme il y a de fois 1 au multiplicateur. Le multiplié, ou multiplicande, eſt le nombre de deſſus, & le multiplicateur eſt celui de deſſous; & de chaque figure de l'un, il en faut multiplier les figures de l'autre. Cette Régle eſt très-importante à ſçavoir pour un Agriculteur.

Pour multiplier facilement & promptement, il faut néceſſairement ſçavoir par cœur la table ſuivante.

2	fois	2	font	4	4	fois	4	font	16	7	fois	7	font	49
2		3		6	4		5		20	7		8		56
2		4		8	4		6		24	7		9		63
2		5		10	4		7		28					
2		6		12	4		8		32	8	fois	8	font	64
2		7		14	4		9		36	8		9		72
2		8		16										
2		9		18	5	fois	5	font	25	9	fois	9	font	81
					5		6		30					
					5		7		35	2	fois	12	font	24
3	fois	3	font	9	5		8		40	3		12		36
3		4		12	5		9		45	4		12		48
3		5		15						5		12		60
3		6		18	6	fois	6	font	36	6		12		72
3		7		21	6		7		42	7		12		84
3		8		24	6		8		48	8		12		96
3		9		27	6		9		54	9		12		108

Premiére Exemple d'une Multiplication ſimple.

On a acheté 248 toiſes de terrein, à 200 livres la toiſe : on veut ſçavoir à combien ſe montera le total.

Poſez d'abord le nombre de toiſes, ... 248 T.
& ou-deſſous mettez le prix de la toiſe, ... 200 L.
après quoi poſez encore deſſous les deux zéros, 00
& parlant au 2 qui eſt au-deſſous, & au 8 qui eſt au-deſſus, dites ; deux fois 8 font 16, poſez 6 à la gauche des deux derniers zéros, comme ci à côté, ... 600
& retirez une dizaine : enſuite dites, en deux-fois 4 font 8, & un de retenu font 9, que vous poſerez à la gauche du 6 ; de cette maniére-ci, ... 9600
& dites, deux fois 2 font 4, que vous poſez à la gauche du 9, & le tout fait ci, ... 49600 L.
qui eſt le montant du prix de . . . . . 248 T.
à 200 liv. la toiſe.

La multiplication compoſée, eſt celle où il y a, outre les livres, des ſous & des deniers ; elle eſt plus difficile que la précédente ; cependant, pour la faire comprendre, nous allons en rapporter différens exemples très-clairs.

EXEMPLE.

On doit 1500 liv. de pain, à 2 ſ. 6. d. la livre. On veut ſçavoir quelle ſomme cela fait.

D'abord multipliez. . . . . 1500 liv.
par . . . . . 2 ſ.

& vous trouverez . . . . . 3000 ſ.

Pour les 6 deniers, prenez la moitié de
1500 livres, qui eſt 750

enſuite additionnez 3000 & 750 ſous
cela fera 3750
ôtez le zéro de ce dernier produit, reſte-
ra 375, ci, ... 375
prenez la moitié de 375, & vous aurez
187 liv. 10 ſ. ci, ... 187 liv. 10 ſ.

qui ſera le montant de 1500 liv. de pain, à 2 ſ. 6 d. la livre.

EXEMPLE.

On a pris chez le Boucher 186 liv. de viande, à 8 ſ. la liv. & on veut ſçavoir quelle ſomme cela fait.

Pour faire cette opération, multipliez 186 liv. de viande
par . . . . . 8 ſ.

& vous aurez . . . . 1488 ſ.
mettez un point après le premier 8. puis retranchez une figure à la droite du nombre des ſous 1488, & vous aurez 148 dixaines; coupez-les par la moitié, & vous aurez 74 livres; & 8 que vous poſerez au-deſſous de . . . . 148 liv. 8 ſ.
& de cette manière . . . 74 liv. 8 ſ.

Enſuite dites, en commençant de gauche à droite, la moitié de 14 eſt 7, que vous poſerez au-deſſous du 4, & la moitié de 8 eſt 4, que vous poſerez à la droite du 7, ce qui fera 74 livres; & le 8, figure, retranchée par le point, ſera mis dans l'ordre des ſous, & le tout fera 74 liv. 8 ſ.

AUTRE EXEMPLE.

On veut acheter 280 pintes de telle ou telle liqueur, à 3 liv. 10 ſ. la pinte.

poſez . . . . . 280 pintes,
à . . . . . 3 liv. 10 ſ. la p.

Pour faire cette opération, multipliez les 280 pintes par 3 liv. & le produit ſera 840, que vous poſerez au-deſſous, & dans cette forme, ... 280 pintes,
à 3 liv. 10. ſ. la p.

produit de 3 liv. 840

A l'égard des 10 ſ. on prend la moitié de la quantité de la choſe, & cela, parce que 10 ſous eſt la moitié de la livre, & dites; la moitié de 2 eſt un, poſez-le ſous le 8, & dites; la moitié de 8 eſt 4, poſez-le ſous le 4, & le demi de zéro eſt zéro, que vous poſez à la droite du 4, ce qui produira 140 livres; faites un tout des deux ſommes 840 & 140, & le montant ſera 980; c'eſt ce que coûteront les 280 pintes, à 3 liv. 10 ſ. la pinte.

Figure de l'opération, ...	280 pintes, à 3 liv. 10 ſ. la p.	
Produit de 3 liv.	840	
Produit de 10 ſous, ...	140	
Total, ...		980 liv.

Règles à ſçavoir pour faciliter l'opération de la Multiplication.

Prenez, pour exemple, la multiplication du muid de blé & de ſes parties.

Le muid de blé étant ſuposé à 12 ſetiers, & le ſetier à 12 boiſſeaux.

Lorſqu'on veut faire la multiplication du muid de blé, il faut pour 6 prendre la moitié du prix,
pour 4 en prendre le tiers,
pour 3 en prendre le quart,
pour 2 en prendre le ſixiéme,
pour 1 en prendre le douziéme.

Si les parties à multiplier ſont des ſetiers & boiſſeaux, il faut d'abord multiplier les muids par le prix & valeur du muid, ſelon la méthode ordinaire.

Enſuite, pour les ſetiers & boiſſeaux, il faut prendre partie de partie.

EXEMPLE.

Pour 7 muids, 10 ſetiers, 8 boiſſeaux, à 72 liv. le muid, poſez	7 muids, &c. à 72 liv. le muid.	
		504 liv.

Prenez

ci-contre, ...	504 liv.
Prenez pour 6 ſetiers la moitié d'un muid, laquelle ſera	36 liv.
pour 3 ſetiers, la moitié de 6 ſetiers, ...	18
pour 1 ſetier, le tiers de 3 ſetiers, ...	6
pour 6 boiſſ. la moitié d'un ſetier	3
pour 2 boiſſeaux, le tiers de 6 boiſſeaux. . . .	1
	568

Et ſi les parties n'étoient que des boiſſeaux, qui ſont parties d'un ſetier, il faut obſerver le même ordre, en prenant leſdites parties ſur la valeur du ſetier, comme on les a priſes ſur la valeur du muid; car, au ſetier, il y a 12 boiſſeaux, comme au muid il y a 12 ſetiers.

EXEMPLE. Sur 23 ſetiers 5 boiſſeaux un quart. à 9 liv. 18 ſous le ſetier.

	207		
	20 . .	14 ſous.	
pour 4 boiſſeaux,	3 . .	6 .	
pour 1 boiſſeau,	0 . .	16 .	6 den.
pour 1 quart,	0 . .	4 .	1
	232 liv.	0 .	7 den.

Autre Exemple pour la Multiplication du Muid de vin & de ſes parties.

On ſupoſe 17 muids de vin, 3 quarts & demi, à 55 liv. le muid.

Il faut d'abord multiplier les muids ou les demi-queues par leurs prix & valeur: & après prendre ſur leſdits prix & valeur les quarts ou les quarteaux qui s'y rencontrent, en prenant, comme ci-deſſus, partie de partie.

17 muids, 3 quarts & demi.
à 55 livres le muid.

	85		
	850		
pour 2 quarts,	27 .	10 ſous.	
pour 1 quart,	13 .	15 .	
pour demi-quart,	6 .	17 .	6 den.
	983 liv.	2 ſous	6 den.

Autre Exemple pour la Multiplication de la toiſe courante, pieds & pouces.

D'abord il faut multiplier les toiſes par le prix & valeur d'icelles : enſuite,

Prenez pour 3 pieds la moitié du prix.
pour 2 pieds le tiers.
pour 1 pied le ſixieme.

& s'il y a des pouces, comme il y a 12 pouces au pied, il faut prendre partie de partie, de même qu'on a fait pour la multiplication du muid de blé.

EXEMPLE.

Pour 31 toiſes, 4 pieds, 5 pouces, à 9 liv. la toiſe.

29

Pour 3 pieds, la moitié de la toiſe ſera	4 liv. 10 ſous.
Pour 1 pied, le tiers de lad. moitié ſera	1 . 10
Pour 4 pouces, le tiers d'un pied ſera	0 . 10
Pour 1 pouce, le quart de 4 pouces ſera	0 . 2 . 6 den.
	285 liv. 12 ſous 6 den.

Il faut obſerver un point important, lequel ſert à toute ſorte de multiplication, c'eſt celui-ci. Lorſque vous prenez les fractions ou partie des parties, ſoit en haut, ſoit en bas, prenez-les enſorte que la derniére produite ſerve à produire la ſuivante. Par exemple, au lieu de prendre pour 4 pieds les deux tiers de la valeur de la toiſe, prenez pour 3 pieds la moitié, & pour un pied le tiers de ladite moitié, parce que la valeur d'un pied ſeul doit ſervir à prendre la valeur de pluſieurs pouces.

M. Barrême a donné deux méthodes pour faire la multiplication, compoſée de livres & ſous, ſans ſe ſervir des parties aliquotes de 20. Il dit lui-même qu'elles demandent beaucoup de tems pour être apriſes.

Premiére Methode par laquelle on vient à bout de multiplier tout-d'un-coup les ſous en livres.

Prenez pour exemple, ... 135 écus.
7
à . . . . . 3 liv. 14 ſous.

Premiérement, multipliez 135 par 3 liv. vous trouverez 405 liv.

Ensuite pour les 14 sous, prenez la moitié, qui est 7, posez ce 7 au-dessus des 14 sous, multipliez-le en 135, & dites, 7 fois 5 font 35; desdits 35 ou autre produit, doublez la dernière figure, qui est 5, ce qui fera 10, mettez-les au-dessous des 14, retenez la première, qui est 3, & qui fera pour les livres; continuez à multiplier vos 135 par 7, & dites, 7 fois 3, font 21, & 3 liv. de retenues font 24; posez 4 sous le 5, & retenez 2; 7 fois 1 est 7, & 2 de retenus font 9; posez-les, additionnez ces 94 avec les 405 qui sont au-dessus, vous trouverez 499 liv. 10 sous, & la valeur de 135 écus; à 3 liv. 10 sous.

Figure de cette opération, 135 écus.

à 7 / 3 liv. 14 sous.

405
94 . 10 sous.

499 liv. 10 sous.

Aplication de cette régle,
Supposez avoir acheté 253 aunes,

à 9 / 7 liv. 18 sous,

Faites la même opération que par la régle précédente, & vous trouverez que les 253 aunes, à 7 liv. 18 sous, monteront . . . . . à 1998 liv. 14 sous.

Figure de la régle, 253 aunes,

à 9 / 7 liv. 18 sous.

1771 .
227 . 14 sous.

valeur, 1998 liv. 14 sous.

Si c'étoit 19 sous, ainsi que pour tous les sous impairs, on prend d'abord, comme par 18: & pour le sou impair qui reste, on coupe la dernière figure de la marchandise, & on en prend la moitié de celles qui précédent: cette moitié produira des livres, qu'il faut poser aux livres, & s'il reste 1, cet 1 vaut 10 sous, qu'il faut poser aux sous, ajoutant la figure retranchée.

Seconde Méthode de multiplier les sous en livres.

EXEMPLE. 253 boisseaux, à 7 liv. 18 sous le boisseau.

Pour faire cette opération, posez les livres du prix sous les dizaines de la marchandise, & mettez la moitié des sous sous la derniére figure : ensuite multipliez l'un par l'autre ; doublez la derniére figure, au lieu de l'ajouter, comme c'est l'ordinaire ; ce feront des sous qu'il faudra mettre aux sous, & additionnez les autres figures qui sont au-dessous ou qui précédent ; ce seront des livres.

Figure de l'opération, 253 boisseaux, à 7 liv. 18 s. le boiss.

79

227 . 14
1771

montent à 1998 . 14 sous.

Quand les prix de la marchandise ne sont que des sous simplement, il faut prendre la moitié desdits sous, & en multiplier la marchandise selon l'ordre ci-dessus.

EXEMPLE, 100 annes à 58 sous l'aune.

29

90. 0.
200

montent à 290 livres.

MUR MITOYEN. C'est tous murs ou de clôture, ou gros murs qui separent des maisons ou des héritages, & ils sont reputés tels s'il n'y a titre contraire : ils peuvent même le devenir en payant la moitié : car tout Propriétaire peut poser ses bois sur le mur de son voisin, l'élever s'il n'est pas assez haut, le démolir même, s'il n'est pas suffisant, en le bâtissant à ses frais & dépens.

Dans les Villes, chacun peut obliger son voisin de faire séparation de leurs maisons, cours & jardins, par un mur de clôture de hauteur de neuf à dix pieds, & de contribuer aux frais. La marque que le mur est mitoyen est lorsque le chaperon, c'est-à-dire, la pointe de maçonnerie dont on couvre le mur, a un filet de pierre des deux côtés ; car s'il n'en a que d'un côté, il est reputé apartenir tout entier celui du côté duquel il est fait. Hors les Villes & Faux bourgs, ne se clos qui ne veut, dit la Coutume de Paris

MUR LE CLÔTURE (le) eſt tout mur qui ſépare des lieux apartenans à deux Propriétaires, & où il n'y a aucun bâtiment, ni d'un côté, ni d'un autre : tout mur de clôture eſt reputé mitoyen, s'il n'eſt juſtifié du contraire par écrit ou par conſtruction.

MURS de clôture d'un héritage ou d'un bien de Campagne, lorſqu'il eſt compoſé tout d'une piéce.

Rien n'eſt plus important, ni plus avantageux que de pouvoir clorre un bien de Campagne, de maniére que les bêtes malfaiſantes, les chaſſeurs, ni les voleurs n'y puiſſent entrer. Comme cet objet pourroit paroître trop diſpendieux à bien des gens, un Cultivateur induſtrieux a propoſé une maniére de conſtruire à peu de frais ces ſortes de murs, & de telle ſorte néanmoins qu'ils ayent toute la ſolidité néceſſaire. On doit faire d'abord tout autour de l'héritage un foſſé large de huit pieds par le haut, & de trois pieds & demi par le bas, ſur trois pieds de profondeur, en jettant toute la terre du côté de l'héritage : ce foſſé étant creuſé, on prend la terre même avec un tiers de chaux qu'on y mêlera pour en former du mortier : on fait avec ce mortier une eſpéce de mur de terraſſe : on lui donne le talus néceſſaire & ſemblable à celui du foſſé.

On doit faire cette eſpéce de mur en-dedans du foſſé du côté des champs qu'on veut clorre, & on l'éléve à la hauteur de quatre pieds, c'eſt-à-dire, un pied plus haut que le ſol du terrein : on lui fait un petit fondement d'un pied dans le foſſé même, & on donne à ce mur un pied & demi d'épaiſſeur : on le forme avec deux planches à cette même diſtance entr'elles, dans l'entre-deux deſquelles on jette le mortier à demi-ſec, pour qu'il puiſſe ſe comprimer comme il faut, & on le bat à meſure, pour qu'il ſe lie entiérement.

On doit menager à la hauteur du ſol des terres des trous de quatre pouces de diamettre qui traverſent le mur d'outre en outre ; ils ne doivent être diſtans les uns des autres que d'un pied : pour former ces trous exactement, on ſe ſert de morceaux de bois rond, de même diametre, & que l'on met dans le mortier aux diſtances marquées : on doit avoir une aſſez grande quantité de ces cylindres de bois, pour en pouvoir mettre au moins douze ſur une longueur de dix-huit pieds qui ſera celle des planches ſervant à former le mur ; ils doivent traverſer le mur tout entier & être contenus entre les planches ; lorſque le pan de mur eſt fait, on les fait ſortir, & ils laiſſent les trous ouverts.

Ces trous ſerviront pour laiſſer paſſer chacun deux pieds d'aubépine, dont les racines ſeront plantées en-dedans de la clôture dans la bonne terre, & recouvertes deux pieds par deſſus au plus ; ces aubépines pouſſant au dehors feront une forte paliſſade qui tiendra au mur & le garantira.

Enfin, il faut achever le mur de la hauteur de trois pieds ſeulement au-deſſus des trous ſans compter la couverture,

& on ne lui donnera qu'un pied d'épaiſſeur par le haut : on le finira en mortier de terre ſeulement, & on lui donnera la hauteur de ſix pieds en tout, ſans comprendre ſon fondement qui eſt d'un pied, comme on l'a dit, ni ſa couverture qui doit être en tuile à chaux & à ſable.

Selon le calcul qu'a fait l'Auteur de cette ſorte de clôture, la dépenſe y compris la façon, le foſſé, la haie & la couverture ne vient qu'à 7 livres la toiſe courante, & ne couteroit en total que 3500 livres pour enfermer au moins quarante arpens. *Journ. écon. Août* 1758.

MURS de Clôture plus ſimples. On peut encore, pour clorre une ferme ou toute l'étendue d'un Bien de Campagne, l'environner d'un foſſé large de ſix pieds, & profond de quatre, dont on rejette la terre du côté du champ & ſur le chevet ou bourlet qu'elle forme : on ſeme la haie vive qui doit un jour mettre le champ à l'abri des vents, & ſur-tout des vents du Nord ; on doit de plus planter, d'eſpace en eſpace, des arbres, dont le fruit & le bois dédommagent du tort qu'ils peuvent faire, & qui ſervent encore à abrier la terre. Cependant, par-tout où la terre n'eſt point rare, bien des gens croient plus utile d'enclorre le terrain de murs, ou tout-d'un-coup, ou d'année en année, afin que la dépenſe ſoit moins onéreuſe ; d'ailleurs les murs emportent bien moins de terre. *Journ. écon. Octobre* 1758.

On a éprouvé depuis long-tems que les récoltes ſont toujours meilleure dans les enclos qu'en pleine Campagne.

MUSCADE. Eſpéce de noix venant d'un arbre qui croît en Aſie. Les bonnes ſont d'une groſſeur raiſonnable, peſantes, griſes au-dehors, rougeâtres & marbrées en dedans, d'un goût âcre, piquant, aromatique : elles ſont chaudes, ſtomachiques & céphaliques : elles aident à la digeſtion, chaſſent les vents, corrigent la puanteur d'haleine, arrêtent le vomiſſement, la lienterie, &c.

MUSCAT. Sorte de raiſin excellent : il y en a de différentes ſortes ; 1°. le blanc qui a la grape longue, groſſe & preſſée de grains ; 2°. le rouge a les mêmes qualités, ſon grain eſt plus ſerme ; 3°. le noir eſt plus gros & plus preſſé de grains, il eſt fort ſucré ; 4°. le violet ; les grapes en ſont longues & garnies de gros grains : 5°. le muſcat de malvoiſie, on le met au-deſſus des autres à cauſe de ſon muſc : 6°. le muſcat de Ribezatte eſt muſqué, il a le grain plus petit que les autres, ſon ſuc eſt fort doux & agréable.

MUTATION DE FIEF. (la) arrive quand un fief change de main, c'eſt-à-dire, de Propriétaire : or, la mutation peut arriver, 1°. de la part du Seigneur, & dans ce cas, le Vaſſal ne doit que la foi & hommage au nouveau Seigneur, & non l'aveu & dénombrement.

2°. De la part du Vaſſal : dans ce cas, outre la foi & hommage, le nouveau Vaſſal doit l'aveu & dénombrement dans

les ſucceſſions & donations en ligne directe, ſi le donateur ne devoit ni droit, ni profit de fief. *Voyez* Aveu & Dénombrement.

3°. Il doit le droit de relief dans les cas de ſucceſſion, donation, ſubſtitution en collatérale, & de bail emphithéotique.

4°. Il doit le droit de quint dans les mutations qui ſe font par vente ou par autre contrat équipolent à la vente, & même dans les mutations qui ſe font par échange.

Dans la mutation qui arrive en matiére de cenſive, les droit de lods & ventes ſont dûs au Seigneur Cenſier, & en deux cas ſeulement : 1°. pour la mutation qui ſe fait par vente, auquel cas l'Acheteur doit payer au Seigneur les ventes : 2°. lorſque la mutation du Cenſitaire arrive par bail à rente rachetable, parce que ce contrat eſt équipolent à la vente : 3°. par celle qui arrive par contrat d'échange & permutation d'héritage : mais dans ce dernier cas, les lods & ventes ſont dûs au Roi & non au Seigneur.

MYRRHE. Gomme réſineuſe qui croit dans l'Arabie : la bonne doit être en belles larmes claires, legéres, de couleur jaune, d'une odeur forte, d'un goût amer & âcre. On ne s'en ſert que pour les compoſitions, comme la thériaque. La commune eſt pour les emplâtres, onguens, &c. Son uſage principal eſt dans les obſtructions de la matrice, les affections du poumon : on en donne une dragme en poudre dans un verre de vin blanc : ſon uſage externe eſt contre les plaies de la tête, la gangréne, les ulcéres, &c.

MYRTE. Arbriſſeau dont les fleurs ſont menues & odoriférantes : il ſe plaît dans les Pays chauds & arroſés. Les myrtes viennent de graine, & ils ſe marcottent avant la ſéve d'Août. On fend trois ou quatre doigts de long le bois qu'on met en terre à l'endroit d'un nœud juſqu'à la moitié de la groſſeur de la branche, & au bout de ſix ſemaines, on les tranſplante : on les taille quand ils ſont grands.

N.

NAPPE D'EAU. On apelle ainſi dans les jardins d'ornement une caſcade qui ſe dégorge d'un baſſin par une embouchure large dans un baſſin inférieur, & qui forme aux yeux comme une large bande d'argent.

NAPPES. Ce ſont de longs pans de filets carrés, à mailles d'un pouce, de huit ou neuf toiſes de long, pour prendre des alouettes au miroir : on y prend auſſi des canards ſauvages. On les tend bien roides avec des piquets : on laiſſe entre les napes autant d'eſpace qu'elles en peuvent couvrir, & un homme, caché dans une loge à peu de diſtance,

les tire lorſque les oiſeaux ſont dans l'eſpace qui doit les enveloper, enſorte que les napes ſe ferment comme les deux battans d'une porte. *Voyez* Alouettes.

Les Napes pour les canards doivent avoir douze toiſes de long, & les mailles trois pouces : elles doivent être un demi-pied dans l'eau : il faut avoir des apellans de la même eſpéce attachés par le pied entre les deux napes.

NARCISSE (le) eſt une grande fleur à une ſeule feuille blanche entourée de ſix feuilles pâles & purpurines, portée ſur une tige haute d'un pied : il y en a de beaucoup d'eſpéces ; le Conſtantinopolitain, le Jaune, l'Anglois, le grand Narciſſe d'Inde, le Narciſſe rouge, &c.

On les plantes dans les parterres en planches à quatre doigts de diſtance, ſur des alignemens tirés au cordeau : on a ſoin de bien labourer la terre, à la fin de Janvier ; on les multiplie de cayeux, & on les replante en Octobre.

La racine du narciſſe eſt un vomitif. La décoction de cette même racine, mêlée avec du miel, eſt un bon reméde pour les coupures des nerfs, rétablir les entorſes & les diſlocations : étant mêlée avec du vinaigre & de la graine d'ortie, elle fait aboutir les apoſtumes, purge la pourriture des ulcéres, & elle efface les taches & rougeurs du viſage.

NARCOTIQUES (les) ſont des remédes deſtinés pour rapeller le ſommeil, pour réparer la perte des eſprits cauſée par les inſomnies, & calmer les douleurs vives. L'opium & le pavot ſont les narcotiques les plus efficaces : il y a encore le ſyrop de pavot blanc, le laudanum qui eſt l'opium préparé, le diaſcordium, le ſyrop de nénuphar, les émulſions des quatre ſemences froides, la poudre de corail ; mais les narcotiques ſont ſujets à des inconvéniens fâcheux, parce que ſouvent ils rendent la tête peſante & cauſent une eſpéce d'ivreſſe. D'habiles Médecins prétendent que la poudre ou teinture de cotail, n'a pas les inconvéniens de l'opium & du pavot : on s'en ſert dans les maladies où le ſommeil eſt troublé par des douleurs aigues, ſoit internes, ſoit externes, & dans le tranſport au cerveau.

NASSES. Filets dormans, faits de longues cages d'oſier, dont l'entrée va toujours en diminuant vers l'intérieur de la cage. Il y a pluſieurs brins d'oſier qui s'y réuniſſent & s'écartent ſans peine pour laiſſer paſſer le poiſſon qui veut y entrer ; mais comme ils ſe rejoignent lorſqu'il a paſſé, il ne peut plus ſortir.

Il y a auſſi des naſſes à prendre des oiſeaux, qui ſont faits de la même maniére que les précédentes : on les place auprès de quelque buiſſon où il y a du grain ſemé aux environs ; on y met une nichée de moineaux dedans & dans une petite cage : ceux-ci par leurs cris, attirent les autres qui entrent facilement dans la naſſe, mais qui n'en peuvent plus ſortir.

NASTURCE ou Creſſon d'Inde. *Voyez* Capre, Capucine.

NATTE La natte ſe fait de pluſieurs tiſſus de paille, joints enſemble, la meilleure eſt celle dont le brin de paille eſt menu. Les nattes ſont néceſſaires pour ſe garantir de l'humidité des murs, de même que pour conſerver les tapiſſeries qui ſeroient tendus contre un mur un peu humide. Elle ſont en uſage à l'entrée d'une chambre ou apartement, dont le plancher eſt paſſé en couleur, afin que ceux qui y entrent, eſſuyent leurs ſouliers auparavant, pour ne pas gâter le plancher : elles ſont encore fort utiles pour porter les pierres de taille ſur les civiéres, afin qu'elles ne s'écornent pas.

NAVETTE. Plante annuelle, ou eſpéce de chou ſauvage, dont la graine eſt noire & ronde. Elle eſt d'un grand uſage : il y en a de deux ſortes ; la noire, qu'on apelle rabette, eſt la plus groſſe : elle ſert à faire de l'huile à brûler : les Apoticaires employent auſſi cette graine ; ainſi que les Ouvriers en laine. Celle qui tire ſur le violet, & qui eſt plus petite & moins amére, ſert pour la nourriture des ſerins. On ſeme la navette depuis le commencement d'Avril juſqu'en Juillet, & à plein champ : il lui faut des terres fortes & bien labourées, & que l'on herſe après qu'on l'a ſemée : elle mûrit vers la fin de Juin, ce que l'on connoît quand elle blanchit. On l'arrache & on la bat dans le champ même ſur un drap pour en avoir la graine.

L'on ne doit pas mettre trop de terres en navette & en colſa, parce que ces graines uſent beaucoup la terre.

NAVETS. Racine potagére qu'on cultive dans les jardins & dans les champs. On en compte ſept ou huit eſpéces : le navet de Vaugirard, qui eſt eſtimée à Paris ; le navet commun, qui vient d'aubervilliers, le rond & le gris, le navet de Meaux, le plus gros de tous ; le navet de Freneuſe, c'eſt celui qui eſt le plus délicat ; le navet de Saulieu en Bourgogne, & celui du Gatinois. En général, les petits ſont les plus agréables : les navets viennent de ſemence ; ils ſe multiplient de graines ; il veulent une terre legére & ſablonneuſe ; cependant ils viennent fort bien dans les fortes, quand elles ſont bien labourées.

Dans les jardins on en ſéme ſur planche au mois de Juillet, pour en avoir l'Automne & l'Hyver : on doit ſemer la graine un peu claire. Quand la graine eſt levée, on éclaircit le plant, on ſarcle les mauvaiſes herbes : on ne doit pas les laiſſer en terre, lorſqu'ils ſont en état d'être cueillis de peur qu'ils ne ſe cordent. Les navets qu'on emploie à la cuiſine, ſont bons, deux mois après qu'ils ont été ſemés.

Outre que les navets ſervent à faire de bons potages, ils ſervent encore à faire des ragoûts pour mettre avec la viande. Pour cet effet, coupez vos navets proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau ; enſuite, faites-le

cuire avec du bouillon & du coulis, & un bouquet de fines herbes.

La ſemence de navet eſt chaude, deſſicative, atténuante, incifive : elle pouſſe dehors la rougeole & la petite vérole : on l'ordonne dans les fiévres malignes, dans la jauniſſe : la doſe eſt d'une dragme. La racine eſt bonne pour la toux invétérée, l'aſthme, la phthiſie, dans une décoction d'eau chaude avec du ſucre : on s'en ſert extérieurement en cataplaſme pour apaiſer les douleurs.

Les navets cuits ſous la braiſe, apliqués derriére les oreilles, apaiſent la douleur des dents : ils ſont excellens contre les engelures des talons & autres parties.

NAVETS, gros navets & groſſes Raves, deſtinés à la nourriture des beſtiaux pendant l'Hyver & le Printems. Maniére de les cultiver, ſelon l'uſage ordinaire : 1°. on doit avoir préparé la terre par pluſieurs bons labours & par le fumier : la meilleure terre eſt celle qui eſt douce, ſablonneuſe, & un peu humide.

2°. On doit les ſemer à la fin de Juin, dans tout le mois de Juillet, & au commencement d'Août : ce doit être dans un tems de pluie, pour que la graine léve.

3°. Semer la graine à la main & avec égalité, la recouvrir de terre avec la herſe de l'épaiſſeur d'un pouce.

4°. Quand les navets ſont levés, ſemer de la graine dans les endroits où il en manque.

5°. Les ſarcler avec ſoin pour ôter les mauvaiſes herbes, & cela lorſque les racines ſont groſſes comme le bout du petit doigt ; au lieu de ſarcler, on peut donner un petit labour avec la houe.

6°. Empêcher qu'aucun bétail, & ſur-tout les cochons, n'aprochent du champ. Dans le mois de Novembre, on doit arracher les raves de peur de la gelée & les arranger par lits dans un cellier : mais on peut laiſſer les navets en terre.

Selon la méthode de la nouvelle culture, on doit, 1°. labourer la terre très profondément, & faire uſage des fumiers : 2°. on peut ſemer les navets depuis la mi-Mai juſqu'au mois d'Août : avec le nouveau ſemoir, on enſemence preſqu'autant de terre avec une once de graine, qu'on enſemenceroit avec une livre ſelon la méthode ordinaire : on doit ſemer par rangées ſimples, éloignées les unes des autres de ſix pieds, & labourer les plates-bandes à cinq ou ſix pouces de profondeur. Comme ce ſemoir met la graine alternativement à différente profondeur, on a toujours de la graine qui réuſſit, ſoit par la ſéchereſſe, ſoit par l'humidité : dans ce dernier cas, c'eſt la graine de la ſuperficie qui léve la premiére : par-là on a deux levées de navets dans un même champ, moyennant les labours ſuffiſans : on a vu des navets qui peſoient ſeize & dix-neuf livres.

NEFFLIER, Arbre de médiocre hauteur qui produit

les nefles : il croît dans les haies & dans les buissons. On le cultive dans les jardins ; ſes fruits y ſont plus gros. Les nefliers ſont longs à croître, ils ont le tronc & le bois fort dur ; les feuilles en ſont longues, aſſez ſemblables à celles du laurier. Les nefles reſſemblent à de petites pommes, dont la tête eſt en forme de couronne, & renferment quatre ou cinq nœuds durs comme des noyaux : elles ne mûriſſent point ſur l'arbre, on eſt obligé de les abattre, & on les fait mûrir & jaunir ſur de la paille. Les nefles ſont rafraîchiſſantes ; elles reſſerrent beaucoup, & ſont contraires à l'eſtomac : les molles reſſerrent moins.

NEIGE (la) eſt produite par des vapeurs contenues dans une nuée, qui d'abord ont été condenſées pour former de la pluie, mais qui, rencontrant dans leur chûte un air plus froid, capable de les congeler, ſe convertiſſent en un amas de petits glaçons de figure oblongue, & forment ce qu'on appelle la neige : ces flocons en ſont d'autant plus menus, que le tems eſt plus froid. D'un autre côté, il eſt certain que la neige répandue ſur la terre lui conſerve ſa chaleur, en l'empêchant de s'évaporer Les ſels contenus dans ce météore, aident beaucoup la végétation, & l'on a remarqué que les années où il tombe une grande quantité de neige, ne ſont jamais ſtériles. Comme la neige ſe fond plus aiſément, elle offre un moyen plus commode que la glace pour rafraîchir le vin en Eté. On s'en ſert ſur-tout dans les Pays chauds & dans les plaines ; c'eſt ce qui ſe pratique à Rome : elle ſe conſerve auſſi-bien que la glace dans les glaciéres, mais il faut pour cela la ramaſſer par pelotons, la battre & la bien preſſer : faire enſorte que ces pelotes, étant arrangées dans la glaciére, ne faſſent qu'un corps, & qu'il n'y ait pas beaucoup de vuide entr'elles : la choſe eſt plus facile lorſque le froid eſt grand ; car alors on n'a qu'à jetter de l'eau dans les eſpaces, & elle ſe glacera auſſi-tôt. On ramaſſe plus facilement la neige dans les prairies & ſur les gazons, qu'en tout autre endroit.

NÉNUPHAR. Plante qui croît dans les marais, dans les étangs & rivieres : ſes feuilles nagent à la ſurface de l'eau : ſa racine & ſa ſemence ſont deſſicatives & aſtringentes : on s'en ſert contre le flux de ventre, les âcretés de l'urine, & dans toutes les maladies où il faut apaiſer le mouvement violent du ſang & des eſprits, comme les fiévres ardentes, les inſomnies, les agitations d'eſprit, en uſant de la tiſanne faite avec la racine de nénuphar. On emploie extérieurement les feuilles & les fleurs en forme de lotion aux pieds. On en fait un ſyrop & une eau diſtillée.

NERF COUPÉ. Pilez des vers de terre, dans un mortier, mettez-y un peu de térébenthine, puis appliquez le tout pour faire reprendre le nerf coupé.

NERF DOULOUREUX. Oignez-le avec le jus de matricaire incorporé avec l'huile roſat un peu chauffé : ou appli-

quez du persil pilé, ou des racines de mauve sauvage pilées avec du vieux-oing.

NERF FÉRU. Accident qui arrive aux chevaux dans les courses violentes, & dans les orniéres, en s'attrapant des pieds de derriére les nerfs de devant : on doit d'abord chercher le mal en portant la main au long du nerf, pour trouver l'endroit de l'enflure ou de la douleur. Si l'accident est récent, frottez le mal avec de l'huile d'olive chaude, & presentez un pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'huile : remettez de l'huile, & continuez la friction pendant une demi-heure.

Si la nerferure est considérable ou vieille, on pourra la guérir par ce reméde. Faites fondre de la poix noire dans une grande cuiller de fer ; étant bouillante ôtez-la du feu, jettez-y peu à peu de la farine de froment : remuez le tout, laissez-les un peu refroidir, & faites du tout une emplâtre sur du cuir délié, rasez le poil où est le mal, & apliquez l'emplâtre : laissez-la jusqu'à ce qu'elle tombe, & apliquez-en une seconde, promenez dans cet intervalle votre cheval.

NERF FOIBLE. Prenez fleurs de romarin, feuilles de laurier, de petite sauge, de lavande, de primevére, de chaque une poignée, & une pinte de vin : faites cuire le tout dans un pot de terre ; fomentez la partie avec cette décoction, & apliquez dessus le marc des herbes bien chaudement.

NERF FOULÉ, Reméde. Prenez des fleurs de bouillon blanc, de millepertuis, de camomille, de chacun une poignée ; faites bouillir toutes ces fleurs dans une chopine de vin blanc jusqu'à la réduction de la moitié : coulez cette décoction : trempez-y un linge & apliquez-le sur le mal. Si la peau étoit emportée ou écorchée, il faut battre des blancs d'œufs avec de l'huile rosat, & étuver avec ce mélange la partie affligée, & mettre par-dessus le linge trempé dans la décoction dont on vient de parler.

NERF PIQUÉ dans la saignée. Apliquez dessus de l'huile distillée de térébenthine, ou une once de térébenthine de Venise, avec autant de veille huile, & un peu d'eau-de-vie.

NERF RETIRÉ & racourci. Apliquez extérieurement de l'huile de noix, tiré par expression, ou oignez la partie malade avec de l'huile de vers de terre ; ou faites cuire cinq poignées de petite sauge pilées avec une livre de beurre frais : passez le tout chaudement par un linge avec expression, & en oignez le mal soir & matin.

NERFS (Remédes contre les affections des) *Voyez* Apoplexie, Paralisie, Hypocondriaque, Rhumatisme.

NEZ. Saignement considérable du nez, ou hémorragie violente. Faites sécher du sang qui coule du nez sur une pelle chaude, dissolvez de cette poudre dans du vin, & le

donnez à boire au malade ; ou soufflez-lui de cette poudre dans le nez : ou bien jettez une demi-once de poudre de vitriol verd dans un demi-setier de bon vinaigre ; faites bouillir le tout : retirez ensuite le tout, & que le malade en reçoive la fumée par les narrines ; ou qu'il attire fréquemment par le nez de l'eau fraîche.

Ulcére ou chancre au nez. Faites bouillir du jus de tabac, avec partie égale d'huile, jusqu'à la consommation du jus : & si l'ulcére est malin, mêlez dix grains d'orpiment avec deux onces d'huile rosat, & en oignez le mal deux fois le jour. Melez le suc de lierre avec l'huile apropriée, comme de l'huile de lys : on fait attirer ce mélange à celui qui a des ulcéres puans au fond du nez.

Croissances qui viennent dans le nez. Mêlez de la poudre de racine de gentiane avec du suc de scrophulaire, & réduisez-les en une telle consistance qu'on en puisse former des tentes : il faut en mettre deux fois le jour dans le nez. *Voyez* Polype.

Mauvaise odeur du nez. Faites infuser dans de gros vin rouge des noix muscades concassées : attirez de ce vin par le nez, & buvez-en à jeun : ou bien attirez par le nez du suc de lierre bien épuré.

Nouveau remede trouvé pour arrêter le saignement du Nez : lequel a toujours eu un heureux succès, & ne manque jamais d'avoir la main.

Prenez dans le foyer une bonne poignée de cendres que vous mettrez dans une écuelle à moitié pleine de cendres tiédes. Remuez-les un instant ; laissez reposer une demi-heure d'eau. Remuez encore de même une fois ou deux & laissez reposer un moment. Coulez par inclination au travers d'un linge, & buvez un verre de cette eau. Quand le saignement du nez est fréquent, il faut continuer ce remède pendant quelques jours, & boire un verre le matin à jeun & autant le soir en se couchant. Si le saignement est peu de chose, on peut prendre des cendres en guise de tabac.

NICOTIANE. *Voyez* Tabac.

NIELLE. Maladie des blés & de plusieurs autres grains, tels que le blé de Mars, l'orge & l'avoine. La nielle est une espéce de brouillard qui s'éleve souvent dans le tems des chaleurs, & qui tombe sur les blés lorsqu'ils sont en lait, & les brûle ordinairement, si le soleil paroît tout d'un coup. Les épis des blés attaqués de cette maladie sont remplis d'une poussiére noire, au lieu de contenir une farine blanche, & le blé n'en vaut rien ; il infecte même de sa couleur celui qui n'est point gâté. La nielle, proprement dite, détruit entiérement le germe, & affecte tout le pied : la cause en est incertaine ; cependant l'Auteur de la Culture des terres croit que les pluies abondantes occasion-

nent cette maladie, puiſqu'il y a beaucoup plus de noir quand les années ſont humides ; elle cauſe moins de dommage au froment que le charbon : l'autre eſpéce de nielle, improprement dite, s'apelle, boſſe ou charbon : les épis attaqués de cette maladie, ſont verds & bruns d'abord après la fleur, enſuite blanchâtres : l'envelope du grain n'eſt pas détruite comme dans la nielle ; mais le dedans renferme une ſubſtance un peu ferme.

Les grains charbonnés donnent une odeur déſagréable au pain : comme ils ſont plus legers que ceux qui ſont ſains, on en emporte une partie en jettant le grain à la roue & par le crible à vent : on croit que le charbon eſt une maladie héréditaire. Les perſonnes qui ont une grande expérience ſur cette matiére, croient que ces deux maladies n'en ſont qu'une, mais qui eſt portée à ſon dernier période dans les épis niellés, ſur cette raiſon, que toutes les années où on trouve beaucoup de nielle, on ne manque pas de trouver du charbonné réciproquement. *Voyez* Semence.

Pour garantir les grains de la nielle, il faut 1°. changer la ſemence chaque année, avoir attention que le grain ſoit bien ſec & bien mûr, point niellé : 2°. faire bouillir de l'eau dans un grand chaudron, la verſer ſur de la chaux vive que l'on a à côté de ſoi dans un cuvier, & quand les gros bouillons ſont apaiſés, verſer par-deſſus moitié autant d'eau froide, qu'on avoit emploïée : prendre que la chaux ſoit bien tout avec un bouloir : avoir ſi les gouttes que l'on laiſſe diſſoute : ce que l'eau, reſtent blanches : 3°. arroſer alors, tomber ſur un de chaux, la quantité de grain qu'on veut : avec ſoin bien ce grain avec la pelle, & le ramaſſer en un le plus élevé qu'il ſe peut : 7°. ne ſemer ce grain que huit jours après cette préparation ; mais, en attendant, le remuer exactement une fois le jour.

Autres précautions pour garantir les blés de la nielle. 1°. Le froment étant coupé, laiſſez-le bien ſécher ſur la terre ; ne liez, ni ne ſerrez pas les gerbes tant qu'elles ſeront humides : ſerrez les grains deſtinés pour la ſemence dans un grenier bien ſec : étendez-les y, & laiſſez-les bien ſécher & refroidir : vous pouvez après cela les mettre en tas & les y laiſſer ; mais ayez attention de les faire ſouvent remuer. Prenez, pour cet effet, de la ſemence de l'année, & portez-la ſeche en terre, autant qu'il eſt poſſible. Si la ſemence renferme quelque humidité, ou ſi la coſſe des grains eſt diſpoſée à la putrefaction, réduiſez un poirier en cendres, ajoutez-y un peu de ſel, verſez-y de l'eau, & arroſez, avec cette mixtion, les grains avant que de les ſemer, ou bien mêlez des cendres ordinaires parmi les grains, deux jours avant de les ſemer, ou bien encore, portez le froment ſur l'aire, mettez-le en tas, arroſez-le bien d'eau de fumier. Si le terrein eſt maigre, répandez par-deſſus le tas,

une bonne quantité de chaux vive, de cendres de sarments de vigne, & autant de poignées de sel qu'il y a de boisseaux de froment; remuez souvent le tas, réitérez l'arrosement de deux jours l'un pendant huitaine, & faites bien sécher vos grains.

Les autres moyens qu'on peut employer pour prévenir la nielle, sont les lessives de salpêtre, d'alun, de verd-de-gris, de vitriol, de sel commun, de cendres de plantes, avec lesquelles on échaude les blés qu'on veut semer.

A l'égard des grains charbonnés, comme ils sont plus legers que les sains, on en emporte un partie en vannant les grains, ou en les passant au crible à vent; mais il est difficile de tout ôter les grains qui s'écrasent, infectent de noir ceux qui sont sains; cette poussiére noire s'attache aux poils qui sont à l'extrémité des grains: les Fermiers apellent le *bout*, les grains ainsi tachés, & ils disent qu'ils ont le bout. Le grain attaqué du charbon est monstrueux; les grands observateurs en Agriculture croient que le charbon n'est autre chose qu'un grain qui n'est point fertilisé, & que la cause de cette monstruosité n'est qu'un défaut de fécondation, semblable à celui qui rend les seigles ergotés, & que les seuls moyens qu'on puisse employer efficacement pour prévenir cette maladie, sont d'avoir la précaution de semer de bonne heure, & en bonne saison, de donner des labours suffisans aux bonnes terres, d'améliorer, par des engrais, celles qui sont maigres; ils croient du moins que ces moyens peuvent diminuer l'abondance du charbon.

Les expériences qu'on a exécutées à dessein de connoître la nature de cette maladie, & les moyens de nettoyer de cette poussiére noire la superficie des grains, prouvent que cette poussiére n'affecte pas les organes intérieurs du grain avant qu'il soit mis en terre; que la chaux, dans laquelle on lave les semences, quoique plus efficace que l'eau simple, n'est pas suffisante; que les fortes lessives alkalines sont les meilleures, telles que celles de la soude, de la potasse, des cendres gravelées, ou des cendres ordinaires chargées de sel, ou bien une forte saumure de sel marin, dans les Pays où le sel est marchand, ou une partie d'esprit de nitre contre neuf parties d'eau de riviére: on peut choisir entre ces différentes drogues, celles qui seront plus communes dans les lieux où l'on aura des grains à préparer pour les semences.

L'ergot est pour les seigles la même maladie que le charbon. *Voyez* Ergot.

Autre remède contre le blé charbonné. Faites tremper le blé dans une lessive composée d'eau commune, dans laquelle on fait dissoudre de la chaux, du fumier de pigeon, du sel marin, & de la cendre de foyer: cette composition ne peut être qu'avantageuse pour la multiplication du grain.

NITRE *Voyez* Salpêtre.

NIVELLEMENT. (le) eſt l'art de trouver le niveau d'un terrein : cette connoiſſance eſt néceſſaire à la campagne pour aplatir des terreins inégaux, particuliérement dans les jardins. Le niveau ordinaire eſt une équerre, dans l'angle de laquelle pend un fil, au bout duquel eſt un plomb qui doit tomber juſte dans l'entaille qui traverſe les deux côtés de l'équerre : on poſe ce niveau ſur le milieu d'une longue régle, portée par des piquets ou bâtons bien droits, apellés jalons, qui ont cinq à ſix pieds, & qu'on fiche en terre à huit ou neuf pieds de diſtance : on les releve ou on les enfonce & on voit s'ils ſont tous de niveau, le tout en commençant depuis l'endroit le plus élevé juſqu'aux plus bas. Lorſque les jalons ſe trouvent avoir hors de terre la même hauteur, on aplanit les parties du terrein qui ſont les plus hautes d'un jalon à un autre.

NOBLE ÉPINE. *Voyez* Épine vinette.

NOIR. Couleur. Pour faire du beau noir, on n'a qu'à mettre une groſſe méche à une lampe remplie d'huile de noix : allumer la méche, mettre un plat au-deſſus de la lampe, ſoutenu par quelques bâtons ou pierres ; la fumée de l'huile s'attachant à ce plat, forme un noir très-fin : on a ſoin d'amaſſer cette poudre noire quand elle eſt ſéche, pour s'en ſervir dans le beſoin.

NOIRPRUM, ou Bourg-épine. Arbriſſeau qui eſt du nombre de ceux dont on fait des haies : ſes branches ſont fort hautes, épineuſes & droites ; ſes feuilles ſont longues & olivâtres : il porte un fruit rouge & à noyau, qui ſert aux Teinturiers pour faire le jaune, le bleu & le verd.

NOISETTIER. Grand arbriſſeau qui jette pluſieurs petits troncs : il ne porte point de fleurs, mais des châtons, d'où ſortent de petites pellicules, où la noiſette eſt renfermée. Les noiſettiers aiment fort les endroits frais, les terres ſablonneuſes ou humides : on les met volontiers dans des boſquets : on les laboure de tems en tems. On en compte trois eſpéces : 1°. le ſauvage, qui vient dans les bois & ſans culture, & qui porte des noiſettes blanchâtres & un peu molles : 2°. le Noiſettier franc & cultivé, dont les noiſettes ſont rouges, fermes, & d'un meilleur goût que les précédentes : 3°. l'aveline, qui croît dans les Pays chauds, & dont les noiſettes ſont plus fermes & meilleures.

On les éleve de noyau, ou de bouture, ou de plant enraciné : on s'en fournit pour cela dans les bois : on les plante à la fin de l'Hyver. Comme ils viennent par touffes, on ne laiſſe que quatre ou cinq tiges les plus belles, & on les laboure tous les Printems ; ſon bois ſert à faire des cercles de pluſieurs grandeurs.

NOIX (les) ſont le fruit du noyer. On les mange en cerneaux dès le mois d'Août, & juſqu'à ce que la chair de la noix ait acquis ſa conſiſtance ; on les marge mûres lorſqu'elles commencent à tomber d'elles-mêmes ; c'eſt ordi-

fairement vers le milieu de Septembre, & c'eſt alors qu'on les cueille, en les abattant à coups de perches ou de gaules. On les met enſuite par tas dans un lieu bien airé, juſqu'à ce qu'elles quittent leur premiére robe ; enſuite on les répand dans un grenier, pour qu'elles ſéchent mieux. Si on veut les conſerver dans leur fraîcheur, on doit les cueillir au milieu de leur maturité, & les mettre ſous du ſable dans un lieu frais : lorſque les noix ſoit devenues fort ſéches, on les fait tremper quelques jours dans l'eau ; au reſte, plus les noix ſont vielles, plus elles rendent de l'huile.

NOIX CONFITES. Pour confire des noix, on en cueille la quantité qu'on veut ſur la fin du mois de Juin, c'eſt-à-dire, avant que le bois ſoit formé : on en ôte tout le verd avec un couteau, & on les jette à meſure dans l'eau fraîche ; enſuite on les en retire pour les mettre dans l'eau bouillante : après qu'elles y ont boüilli quelques-tems, on les en retire, & on les remet dans d'autre eau bouillante, & on acheve de les y faire cuire. Elles ſont ſuffiſamment cuites, ſi, en les piquant avec une épingle, elles retombent d'elles-mêmes : alors on les retire pour les mettre en eau fraîche, puis on les tire, on les fait égoutter, & on les met dans du ſucre cuit à liſſé. On les fait un peu frémir, on tire la poële du feu, & on verſe le tout dans une terrine : on les y laiſſe toute la nuit dans un lieu chaud : le lendemain on égoutte le ſyrop, on lui fait prendre un bouillon, & on le jette ſur les noix : on réitére cela deux ou trois fois. Il ne faut pas épargner le ſucre ; car les noix doivent baigner dedans : cela fait, on pique les noix l'une après l'autre avec une lardoire, & on y fait paſſer, de la tête à la queue, un lardon d'écorce de citron ; on fait cuire le ſyrop à perlé, & on met les noix dans des pots.

Eau de NOIX. Pour faire cette eau, on doit cueillir les noix vertes vers le mois d'Août, les couper par rouelles & les faire diſtiller dans l'alambic à petit feu : on doit garder cette eau diſtillée dans des bouteilles bien bouchées. Elle eſt fort bonne, priſe tous les matins à jeun avec un peu de vin blanc & de poudre de tartre, contre l'hydropiſie, le mal caduc, la paralyſie, & les maux des yeux.

NOIX DE GALLE. (la) Excroiſſance qui ſe trouve ſur le chêne rouvre, (c'eſt celui qui eſt moins haut que les autres, & qui a le tronc & le branchage tortus.) La noix de galle donne à l'encre ſa noirceur : les meilleures viennent d'Alep.

NOIX MUSCADE (la) vient des Indes Orientales : elle eſt aſtringente, corrige la puanteur de l'haleine, fortifie le foie & l'eſtomac, aide à la digeſtion, chaſſe les vents.

NOLIMETANGERE. Plante qui croît dans les bois & aux lieux humides : elle a, proche de ſes feuilles, pluſieurs petits nœuds remplis de ſuc, & les fruits qui renferment la

ſemence, s'ouvrent au moindre attouchement qu'on leur fait, & la font ſauter en l'air. Cette plante eſt très-apéritive, propre pour faire uriner, briſer la pierre du rein & de la veſſie, étant priſe en décoction : ſon eau diſtillée opére encore mieux cet effet. Ses feuilles apliquées, ſont bonnes contre la ſtrangurie.

NOTAIRES. La fonction des Notaires conſiſte à aſſurer la foi des Actes par leur témoignage, & à les rendre authentiques par leur ſignature. Le public s'en raporte à eux touchant la vérité des Actes qui ont été faits en leur préſence : ils ſont dépoſitaires de la fortune des Particuliers. Les Juges, dans leurs jugemens, déférent aux Actes que les Notaires ont ſignés : ils ſont regardés comme des Loix que les Parties ſe ſont impoſées elles mêmes. Ces ſortes d'Actes, paſſés devant Notaires, emportent hypothéque ſur les biens de l'obligé ; & lorſqu'ils ſont ſcellés du ſceau de la Juriſdiction dans laquelle les Notaires ſont immatriculés, ils peuvent être mis à éxécution, ſans qu'il ſoit beſoin de mandement, ni de permiſſion de Juge, à la différence des Actes paſſés devant Notaires qui n'ont point ces deux effets.

NOVALES. On apelle ainſi les terres qui ne portoient que du bois, de l'herbe ou du foin, & que l'on change par le labour en terres à grain. Les prés, défrichés & mis en Novale, & amendés avec les cendres de leur gazon, ſont les meilleures : ils raportent du grain ſix ou ſept ans de ſuite ſans interruption. On ne doit pas commencer par y mettre du froment, mais on y met d'abord du millet, du chanvre, puis du ſeigle, & enfin du froment, parce que ces ſortes de terres ont toujours trop de chaleur ; mais ſi elles ne ſont point trop chargées de ſels, on peut y ſemer, la premiere année de la veſce ou des pois ; la ſeconde, du ſeigle ; & la troiſiéme, du froment : dans la ſuite on conduit ces terres à l'ordinaire.

NOUÉ. (Enfant) *Voyez* Enfant & charte.

NOVEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. On doit cueillir les olives, faire les premiéres huiles, planter des oliviers, faire proviſion d'herbes pour les fourrages des beſtiaux, ſerrer les fruits d'Automne, encaver les vins, planter & provigner la vigne, ſerrer les échalas, couper les ſaules, caſſer les noix pour faire de l'huile, tailler la vigne, émonder les arbres, couper les bois à bâtir.

Pour le jardin, faire porter de grands fumiers ſecs près des chicorées, artichauds, céleri, poireaux, &c. pour les y répandre dès que le froid ſe fait ſentir : on les couvre plus fort à meſure que le froid augmente ; couvrir les laitues d'Hyver avec de la paille longue, replanter en motte les choux pommés dont on veut avoir de la graine. Quant aux fleurs, planter les roſiers, les lillas, & autres arbriſſeaux qui ne craignent point la gelée, couvrir les plantes ; car elle leur eſt funeſte.

NOYER. Arbre fort connu, dont le fruit ſont les noix que l'on mange, & qui ſervent à faire de l'huile, & dont le bois ſert à faire des ouvrages également ſolides & propres. Il y a trois ſortes de noyers : l'un, dont la noix eſt fort groſſes & la coquille plus mince que les autres, & dont le fruit eſt meilleur au goût, mais qui raporte moins ; l'autre, dont la noix n'eſt pas fort groſſe, mais de figure longue, & qui raporte beaucoup ; & la troiſiéme ſorte, qui a la noix petite, & a pluſieurs angles : on ne s'en ſert que pour faire de l'huile. Le noyer aime les terres graſſes : il ne craint point les lieux humides, froids & expoſés au vent ; ainſi on le plante volontiers en plein champ & ſur les chemins, ou ſur les avenues des maiſons : ils viennent moins bien dans les jardins, & ils nuiſent à ce qui eſt autour d'eux, par leur ombrage & leurs longues racines.

On éleve des noyers en ſemant des noix au mois de Février : on choiſit pour cela les plus belles, qui ont l'écorce blanchâtre & aiſée à rompre, & on les met ſur des lits de ſable, dans la cave, juſqu'au tems qu'on veut les ſemer. Au bout de deux ans qu'ils ſont levés, on les ſarcle avec ſoin, on les replante en pepiniére, on leur donne par an quatre labours, & quatre ou cinq ans après on les met en place ; mais avant, on doit leur couper le pivot, & ne leur laiſſer que les plus belles racines. On doit les planter au cordeau, à cinq toiſes l'un de l'autre, dans des trous larges de ſix pieds, & profonds de trois. *Voyez* Noix.

Le bois de noyer eſt le plus eſtimé pour les meubles de propreté.

NOYÉS. Secours qu'on doit leur donner. Quelque compaſſion qu'on ait pour ceux qui ont le malheur de ſe noyer, on ſe contente de les pendre par les pieds, &, après quelques tentatives, on laiſſe pour morts ceux dont tout ſouffle de vie paroît éteint, ſur-tout s'ils ont été quelques heures dans l'eau. Cependant, quantité d'éxemples prouvent qu'on a ſauvé la vie à de telles perſonnes, en employant certains remédes & précautions.

1°. On ne doit pas mettre le noyé dans cette poſition violente ; mais pour s'aſſurer s'il n'a point trop bu d'eau (car il y en a à qui on en a trouvé médiocrement) on doit les mettre dans un tonneau ouvert, qu'on roule pendant quelque-tems en différens ſens, ou bien l'exciter à vomir en introduiſant une plume dans l'œſophage.

2°. Au lieu de le laiſſer étendu & tout nud ſur le rivage comme on ne fait que trop ſouvent, on doit l'envelopper de couvertures, & le porter dans un lit bien chaud, apliquer ſur ſon corps des ſerviettes chaudes, pour remettre en jeu les eſprits ſolides de la machine, afin qu'ils puiſſent redonner du mouvement aux liqueurs.

3°. L'agiter, le retourner, le ſoulever & le ſecouer dans les bras, lui verſer dans la bouche des liqueurs ſpiritueu-

ſes, lui irriter les fibres du nez avec des eſprits volatils, ou lui ſouffler avec un chalumeau du tabac, & de l'air chaud dans la bouche avec un ſoufflet, pour communiquer cet air aux inteſtins; ou bien ſouffler dans ces mêmes inteſtins la fumée du tabac d'une pipe, & avec un morceau de pipe caſſée: on a vu des effets ſalutaires de ce dernier remède.

4° Dès le moment qu'on peut avoir le Chirurgien, faire faire la ſaignée à la jugulaire; & ſi tous ces remédes ne réuſſiſſoient pas, ouvrir la trachée-artére, & y ſouffler de l'air chaud pour donner du jeu aux poumons. Peut-on trop tenter de moyens pour rappeller à la vie un homme, ſurtout lorſqu'il n'y a pas long-tems qu'il s'eſt noyé?

O.

OBIER. Arbriſſeau dont les branches ſont ſemblables à celles du ſureau, & ſes feuilles à celles de la vigne: ſes fleurs ſont blanches & diſpoſées en parafol, & ſes baies rougiſſent lorſqu'elles ſont mûres. Il aime les terroirs gras & humides: on ſe ſert de cet arbre pour faire des boſquets.

OBLIGATION. On entend ordinairement par ce terme un acte paſſé par-devant Notaire, pour prêt d'argent ou pour autre cauſe, à la différence des reconnoiſſances ſous ſignature privée: une condition eſſentielle pour la validité de l'obligation, c'eſt qu'elle doit contenir la raiſon pour laquelle elle eſt cauſée; car une obligation ſans cauſe eſt nulle. Toutes obligations & actions pour ſomme de deniers, ſont réputées mobiliaires, parce que toute action prend la qualité de la choſe à laquelle elle tend: ainſi toute action, qui tend à avoir un immeuble, eſt immobiliaire.

On apelle obligation en forme authentique, celle qui eſt paſſée par-devant Notaire, qui eſt groſſoyée en parchemin & ſcellée, à la différence de l'obligation qui n'eſt qu'en papier & en brevet.

OBLIGATION ſolidaire. C'eſt une obligation en vertu de laquelle on peut agir contre chacune des parties qui l'ont contractée pour le tout, ſans que le créancier ſoit obligé à la diſcuſſion des autres: chaque débiteur eſt tenu de la totalité du payement, mais il a ſon recours contre ſes co-obligés: au reſte, il faut que dans l'acte le mot de ſolidité, de ſolidaire ou de ſolidairement obligé, ſoit employé, pour produire cet effet. Il y a des cas où l'obligation eſt ſolidaire, indépendamment du conſentement des Parties: par exemple, les proviſions d'aliment, en matiére civile, peuvent être demandées ſolidairement à chacune des Parties condamnées, ſauf leur recours contre les autres.

OBSTRUCTIONS des viſcéres, (les) ſont la ſource de

toutes les maladies chroniques, qui ont pour causes des maux anciens & invétérés.

Remède. Prenez du safran de Mars apéritif une demi-once ; du séné mondé, de la rhubarbe, du sel d'absinthe, de l'*arcanum duplicatum*, de chacun un gros ; du jalap, du diagréde, du mercure doux sublimé six fois, des trochisques alhendal, de chacun deux scrupules ; de la gomme ammoniac & de la myrrhe, de chaque quatre scrupules ; & de canelle, un gros.

Pulvérisez le tout, & après l'avoir mêlé exactement, incorporez-le avec une suffisante quantié de syrop de fleurs de pêcher, & faites-en un opiate. La dose est de deux gros pour un adulte, à prendre le matin à jeun, deux fois la semaine, pendant quinze jours, envelopé dans du pain à chanter ; une fois la semaine pendant quinze autres jours, & continuer une fois le mois pendant quelque-tems : on avale par-dessus un peu de bouillon.

Cet opiate fond parfaitement les matiéres glaireuses qui s'attachent aux parois de l'estomac & des intestins, & les entraîne par les selles : il est fort bon pour prévenir l'apoplexie séreuse, la paralysie, la cachexie, les bouffissemens ; mais il n'y a que les tempéramens froids & humides qui doivent s'en servir : il est contraire aux tempéramens chauds, & dont le sang est bilieux & bouillant, aux hectiques, & à ceux qui crachent le sang, & aux femmes grosses : il sera bon de le faire précéder par des bouillons apéritifs. *Voyez* ESTOMAC, HYDROPISIE.

OBSTRUCTION du Mésentére. On peut faire usage de l'opiate suivant. Prenez des extraits de chicorée sauvage, de fumeterre, de rhubarbe, de chacun deux gros ; de l'extrait de coloquinte, huit onces ; de concombre sauvage, douze grains ; du safran de Mars apéritif, deux gros ; de la poudre de séné, du Mercure doux sublimé six fois de chacun un gros ; de la poudre de jalap & de diagréde, de chaque deux scrupules ; du sel d'absinthe, de tamaric, de chacun un demi-gros ; du safran oriental, dix-huit grains ; de macis, six grains : mêlez le tout exactement, & incorporez-le avec une suffisante quantité d'oxymel simple pour former un opiate, à prendre le matin à jeun dans du pain à chanter, à la dose d'un gros ou gros & demi, & un bouillon apéritif une heure après.

OBSTRUCTION du foie. Prenez des racines de patience sauvage, de chardon-roland, d'arrête-bœuf, de chacune une demi-once : de celles d'*enula campana*, deux gros. Coupez le tout par morceaux après l'avoir ratissé, & faites-le bouillir dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à une pinte : ajoutez-y la derniére demi-heure des feuilles d'aigremoine, de chicorée sauvage, de cerfeuil, de chaque une poignée : passez la liqueur par un linge avec légére expression, & faites-y fondre deux gros de l'*arcanum duplicatum*,

un gros de la poudre de jalap, une once & demie de syrop de nerprun ; donnez-en un verre tiéde trois fois le jour ; deux le matin, & un dans l'après-dîner, & suspendez ce dernier, si l'évacuation est suffisante.

Bouillon médicinal pour guérir les Obstructions du foie & de la rate. Prenez une livre de rouelle de veau coupée par tranches, racine de patience sauvage, chicorée sauvage, feuilles de cerfeuil, de pimprenelle, d'aigremoine, de scolopendre & de cresson, de chaque une demi-poignée, épluchées & lavées, & coupées menu ; ajoutez-y un gros de rhubarbe concassée ; un gros de sel d'absinthe, & une once de limaille de fer, que vous laverez dans l'eau chaude pour la dégraisser, & que vous enfermerez dans un linge lâchement lié ; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, jusqu'à la réduction de la moitié : ôtez-le du feu, retirez le nouet de limaille, passez le bouillon par une étamine avec une legére expression, & le partagez en deux bouillons. On en prend un le matin, à jeun, & l'autre trois ou quatre heures après dîner, pendant l'espace d'un mois : on se purge au commencement, au milieu, & à la fin.

Obstruction, ou hydropisie du bas-ventre. Reméde. Prenez une poignée de l'écorce intérieure de sureau qui est verte ; faites-la bouillir dans une chopine d'eau ; & autant de lait de vache ; reduisez le tout à moitié passez-le par un linge avec expression ; faites-en trois doses, & faites-les prendre tiédes d'heure en heure le matin à jeun : si les deux premiéres ont vuidé suffisamment, on suprimera la derniére. On pourra réitérer ce reméde au bout de quelques jours, si le malade n'est pas désenflé : on doit faire précéder cette tisane par des bouillons apéritifs.

Autre Reméde. Prenez des racines d'iris ou flambe, & d'aunée, de chacune une once, ratissées & coupez, par tranches, de celles de chardon-roland, d'arrête-bœuf, de chacune demi-once ; du séné mondé, six gros ; de la poudre de jalap, deux gros, de la canelle un gros : versez dessus trois chopines de bon vin blanc, & faites macérer le tout à froid pendant huit jours dans un vaisseau bien fermé. La dose est de deux verres le matin à jeun, à une heure de distance l'une de l'autre, & un potage après le second verre. Ce vin fortifie le ton des viscéres affoiblis dans l'hydropisie : on doit le continuer quelque-tems, suivant les forces du malade.

Autre reméde. Prenez du safran de Mars apéritif, de l'antimoine crû, de chacun deux gros ; du diagréde, une once : pulvérisez le tout, & ajoutez-y une suffisante quantité de syrop de cinq racines pour former un opiate dont le malade prendra un gros le matin & le soir, enveloppé de pain à chanter.

Cet opiate évacue les sérosités qui causent l'hydropisie du

bas-ventre & la bouffiſſure : on l'emploie avec avantage dans les maladies hypocondriaques, & dans les obſtructions invétérées. Il faut en éloigner les doſes à meſure que le malade ſe trouve ſoulagé. *Voyez* Enflure des Jambes.

Autre reméde. Uſez pendant ſix ſemaines de la décoction d'écorce d'orme pour boiſſon ordinaire ; ou bien, prenez-en du moins trois ou quatre gobelets tiédes par jour entre les repas. *Eph. d'All.*

OCTOBRE. Travaux à faire dans ce mois. On continue & on achéve la vendange : on doit ſemer les lupins, les pois, les féveroles, l'orge carré, recueillir le miel & la cire. C'eſt le tems de faire des raiſins ſecs, des pruneaux, du réſiné & du cidre, provigner la vigne. Pour les jardins, faire les mêmes ouvrages que dans le mois de Septembre, excepté les greffes ; ſemer des épinards pour en avoir vers le mois de Mai ; on peut planter toutes ſortes d'arbres, & faire les derniers labours des terres humides. Quant aux fleurs, planter les tulipes vers la mi-Octobre, & autres oignons qui ne ſont pas en terre ; ſur la fin du mois, ſerrer les orangers & autres arbriſſeaux qui craignent la gelée.

ŒIL. L'œil eſt l'organe de la vûe ; il eſt ſujet à différentes maladies qu'on connoît ſous le nom de mal des yeux. *Voyez* Yeux.

ŒIL dormant, terme de Jardinage. C'eſt une ſorte de greffe qui ſe fait au mois d'Août. *Voyez* Greffe.

ŒIL pouſſant. Sorte de greffe qui ſe fait à la fin de Juin.

On ſe ſert encore de ce terme en parlant de branches d'arbres, comme quand on dit qu'une branche doit avoir de gros yeux ; dans ce ſens, un œil eſt une eſpéce de petit nœud pointu, où ſont renfermés pendant l'Hyver les feuilles & le jet qui doivent ſortir au Printems.

ŒILLET (l') eſt la premiére des fleurs aux yeux de ceux qui ſe plaiſent à les cultiver. Sa tige eſt haute d'environ un pied & demi ; ſes fleurs ſont rouges, ou blanches, ou marbrées de couleurs diverſes, agréables à la vûe ; leur odeur aproche de celle du girofle. Les noms que les Fleuriſtes donnent aux œillets ſont infinis ; une grande partie ſont arbitraires, & dépendent de la fantaiſie des Amateurs, qui les apellent, par exemple, le Duc d'Anjou, le Duc de Candale, le grand Céſar, le grand Cyrus ; la beauté triomphante ; celui-ci eſt un œillet d'un rouge de ſang ſur un blanc de lait, &c.

Un œillet, pour être parfait, doit avoir les panaches bien oposées à la couleur dominante, & nullement confondus avec elle ; ces panaches doivent s'étendre ſans interruption depuis la racine des feuilles, juſqu'à leur extrémité. Les gros panaches, par quart ou par moitié de feuilles, ſont plus beaux que les petits. Un bel œillet doit être large de trois pouces ſur neuf ou dix de tour ; il doit avoir une grande quantité de feuilles ; il doit ſe terminer en s'arrondiſſant avec grace en forme de houpe ; il ne doit pas avoir une trop grande quantité de

mouchetures, ni de dentelles, & les feuilles ne doivent point s'allonger en pointe.

Les œillets qu'on distingue communément, sont les violets, les rouges, les incarnats, les couleurs de rose, les piquetés, & les milets tricolors. Les beaux œillets sont larges, & ont jusqu'à quatorze & quinze pouces de tour; mais alors ils sont sujets à crever.

Culture des œillets. On ne doit pas mettre les œillets en pleine terre, à cause de la fraîcheur & du trop de nourriture qu'ils prendroient. La terre qu'on donne aux œillets doit être réglée sur l'espéce dont ils sont; les violets, les pourprés, les rouges, les piquetés, demandent une terre composée d'un tiers de sable noir qui se trouve dans les marais & sur le bord des ruisseaux; l'autre tiers, moitié de terreau de cheval, & moitié de terreau de vache bien pourri & réduit en terre, & un sixiéme de terre douce & moelleuse, le tout mêlé, passé à la claie & au crible quand on veut les emporter; les incarnats veulent une terre composée, moitié terreau de cheval bien pourri, moitié sable noir ou de terre de taupiniére.

Les œillets se multiplient ordinairement par les marcottes. On marcotte les œillets depuis le 20 Juillet jusqu'au mois d'Août, & lorsque les premiéres fleurs de l'œillet sont passées: on doit faire pour cela une incision au milieu du nœud, le plus près du pied de l'œillet qu'il se pourra, & seulement jusqu'à la moitié du nœud, ou même un peu plus: couper dans le nœud de quoi faire une ouverture à la marcotte, coucher la marcotte dans la terre du pot à fleurs après l'avoir labouré, l'y arrêter avec un petit crochet de bois sans la détacher de la plante, & l'arroser fréquemment. On se sert aussi de petits entonnoirs de fer blanc, pour que les marcottes prennent racine facilement. On doit placer les pots à l'ombre trois ou quatre jours, les remettre ensuite au même soleil qu'ils avoient auparavant. Au reste, les pots doivent être d'une médiocre grandeur, contenir au moins autant de terre qu'en contient la forme d'un chapeau, & être proportionnés à cette fleur, c'est-à-dire, plus étroits par le bas que par le haut, percés au-dessus de la jointure du fond, & non au fond. Quand la marcotte a pris racine, on la détache avec un ciseau fort près de sa tige & au niveau de l'incision; on la plante en Automne vers la saint Remi, dans un pot, au fond duquel on a mis un doigt de terreau de cheval; on doit ensuite la replanter au Printems, l'arroser tous les jours d'une eau exposée au soleil, à moins qu'il ne pleuve; la mettre à l'ombre dix ou douze jours, & après l'exposer au soleil, la précautionner contre les pluies, les gelées, & nettoyer avec la pointe d'un canif les taches que l'Hyver lui cause. A l'entrée de l'Hyver, on doit mettre les pots dans la serre, les y placer en amphithéâtre, pour les faire jouir d'un air égal, sur des terrines de terre, dans lesquelles on verse de l'eau jusqu'au

bord

bord lorſqu'on veut humecter la plante, ce qu'on ne doit faire que lorſqu'elle en a grand beſoin ; changer les pots de place de tems en tems, & jamais par un tems froid, couper les feuilles ſéches, ſortir les pots de la ſerre dix ou douze jours au commencement de la lune de Mars, ſi le tems eſt beau, les précautionner alors contre les premiéres ardeurs du ſoleil, les mettre à l'abri des pluies froides par des paillaſſons, des couvertures de paille ou de toile en forme de toîts.

Les œillets aiment le grand air ; mais ils ne veulent ; ni le trop, ni le trop peu de ſoleil : le ſoleil levant eſt celui qui leur eſt le plus favorable. On doit les placer loin des murailles, afin que l'air régnant également autour de leur tige, ils pouſſent leurs marcottes de tous côtés, au lieu de ne les pouſſer que d'un côté. L'eau de riviére eſt la meilleure pour les arroſer, lorſqu'on eſt à portée d'en avoir ; au défaut, celle de puits ſuffit, mais après avoir été expoſée au ſoleil.

On doit arroſer le ſoir, ſur-tout dans les chaleurs, & épargner les feuilles autant qu'on peut. Il faut ſoutenir les tiges avec des baguettes hautes de trois à quatre pieds, & les y attacher avec des fils ; les ficher dans le pot quand l'œillet veut pouſſer ſon dard, & à meſure que le dard s'éleve, l'attacher avec du fil ou du jonc ; mais on ne doit pas lier tous les montans d'un œillet à une ſeule baguette. Comme trop de boutons nuiſent à l'œillet, on ôte ceux qui pouſſent dans les premiers nœuds du dard & tout près du pied, c'eſt le moyen de faire réuſſir le maître bouton, & à quoi on doit s'apliquer, parce qu'il fait l'ornement de toute la plante. On doit faire la guerre aux inſectes qui ruinent cette fleur, tels que le poux verd ou puceron, la chenille verte, & particuliérement le perce-oreille. Quand la premiére fleur eſt une fois paſſée, on arroſe copieuſement les pots, ou on les porte à la premiére place où les œillets ont pris naiſſance, & on leur laiſſe former leur graine. On doit la recueillir à la fin de Septembre, & la mettre dans des ſacs de papier étiquetés pour ne pas confondre les eſpéces. Le meilleur tems pour la ſemer eſt la fin du mois de Mars. *Traité des Œillets.*

Eau d'œillet. Pour la faire, choiſiſſez des œillets de la premiére ſéve, parce qu'ils ont plus de force & de parfum ; tirez les feuilles de la fleur, coupez-en le blanc, mettez-les dans une cruche, verſez de l'eau-de-vie deſſus, laiſſez-les infuſer ſix ſemaines avec quelques clous de girofle, proportionnez la cruche à la quantité de fleurs ; car il eſt néceſſaire qu'elles trempent dans l'eau-de-vie, &, pour cet effet, il faut que la cruche ſoit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie, ſans néanmoins les preſſer. Bouchez bien la cruche ; au bout de ſix ſemaines paſſez la liqueur par un tamis, laiſſant égoutter les fleurs en les preſſant un peu, puis jettez dedans une infuſion de ſucre fondu en eau fraîche. Il faut, par exemple, ſix onces de ſucre par pinte d'eau pour faire ce ſyrop ; paſſez le tout à la chauſſe, & laiſſez-le devenir clair.

ŒILLETONS. On apelle ainſi certains bourgeons ou croiſſances que quelques plantes pouſſent de leurs pieds pour ſe régénérer ; ils commencent à ſe former au pied des artichauts pendant l'Hyver, quand il eſt doux, & ils pouſſent leurs feuilles au Printems, c'eſt alors qu'on œilletonne les artichauts, c'eſt-à-dire, qu'on leur fait un petit cornet au pied, pour les décharger. On œilletonne auſſi les oreilles d'ours, c'eſt-à-dire, qu'on tire doucement l'œilleton qui a racine pendant la fleur, ſans dépoter la plante ; lorſqu'on veut multiplier une eſpéce précieuſe, on doit prendre garde en œilletonnant d'endommager le collet de la plante.

ŒUF, c'eſt ce que pond la poule ou l'oiſeau femelle. On connoit que les œufs ſont frais, quand on les mire à la lumiére, & qu'en poſant la main en travers ſur la pointe de l'œuf qui eſt tournée en haut, on voit qu'ils ſont tranſparens & clairs. Pour les tenir frais pendant quelques jours, il faut qu'ils ſoient nouvellement pondus, les mettre dans de l'eau fraîche, & de maniére que l'eau paſſe par-deſſus les œufs, les changer d'eau de tems en tems ; ou bien les mettre dans des pots, & verſer deſſus de la graiſſe de mouton fondue, mais point trop chaude ; de cette derniére maniére, on peut les conſerver frais pendant pluſieurs mois : on peut encore, pour conſerver un œuf frais ſans altération, un mois & plus, le faire cuire à l'ordinaire ; au bout de ce tems, on le remet en eau bouillante, comme s'il n'étoit pas cuit, il ſe tourne en lait de même que le premier jour. Les œufs les plus propres à garder, ſont ceux qui proviennent dans le mois d'Octobre.

Les œufs ſont nourriſſans & adouciſſans ; les plus frais, & parmi ceux-là, ceux qui ſont blancs & longs, ſont les meilleurs ; mais les vieux échauffent beaucoup, & peuvent être nuiſibles. Les œufs, mêlés avec les légumes, rendent ces derniers moins lourds ſur l'eſtomac. En général, les œufs les meilleurs à la ſanté ſont ceux de poules.

Différentes maniéres d'aprêter les Œufs.

A la coque. Mettez-les bouillir deux minutes, retirez les ; couvrez-les une minute pour les laiſſer faire leur lait ; avec cette attention vous ne les manquerez jamais.

ŒUFS mollets. Jettez la quantité que vous voudrez d'œufs dans un poëlon d'eau bouillante, faites-les bouillir cinq minutes, retirez-les promptement dans l'eau fraîche, pelez-les doucement ; par ce moyen, le blanc ſera cuit, & le jaune mollet. Ces œufs ſe ſervent de pluſieurs façons : avec une ſauce blanche, ſauce au coulis, ſauce-robert, ragoût de cardes, ou de céleri, ou de laitues, ou de chicorée, ou de ris de veau.

ŒUFS au lait. Délayez trois œufs avec une demi-cuillerée de farine, un morceau de ſucre, & trois poiçons de lait ;

mettez le tout dans un plat, & faites cuire un quart-d'heure ſur un fourneau, & paſſez la pelle rouge deſſus.

ŒUFS à la tripe. Faites-les durcir, pelez-les, coupez-les par rouelles, prenez un morceau de beurre frais, mettez-le dans un caſſerole; étant fondu ſur le fourneau, paſſez vos œufs dedans avec du perſil haché, aſſaiſonné de ſel & de poivre; étant paſſées, mouillez-le de crême, au lieu de crême, on peut délayer un couple de jaunes d'œufs avec du verjus, & on lie les œufs de cette liaiſon.

ŒUFS au jus ou l'huguenote. Mettez du jus de mouton ou autre ſur un plat; la ſauce étant chaude, caſſez vos œufs, ou comme au miroir, ou brouillés; aſſaiſonnez de ſel, muſcade, jus de citron, paſſez la pelle rouge deſſus.

ŒUFS farcis ou à la farce. Prenez des laitues avec de l'oſeille, du perſil, ou du cerfeuil, hachez-les bien menu avec des jaunes d'œufs durs, que vous aurez aſſaiſonné de ſel & d'un peu de muſcade; paſſez le tout au beurre, faites-le cuire dans une caſſerole, & mêlez-y un peu de crême.

ŒUFS pochés. Ce ſont ceux que l'on fait cuire ſans les brouiller, & ſans écraſer le jaune; on poche les œufs en les jettant dans l'eau bouillante, ou dans du beurre fondu.

ŒUFS à la crême. Mettez dans un plat un demi-ſeptier de crême, faites bouillir & réduire à moitié, mettez-y huit œufs, ſel, gros poivre, faites-les cuire, paſſez la pelle rouge par-deſſus.

ŒUFS à la Reine. Faites bouillir trois demi-ſeptiers de crême, jettez-y dedans une quantité raiſonnable de ſucre, de fleurs d'orange, de citron confit, le tout haché très-fin; avec huit œufs, ſéparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs avec une cuiller, pochez-en deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui formera des œufs pochés ſans jaunes. Mettez-les égoutter, en les dreſſant les uns ſur les autres, enſuite arrangez-les ſur un plat; mettez la crême ſur le feu, & faites-la réduire au point d'une ſauce; mettez-y enſuite les huit jaunes ſur le même plat; faites lier ſur le feu ſans bouillir, & dreſſez la ſauce ſur les blancs d'œufs.

ŒUFS au pain. Mettez dans une caſſerole une demi-poignée de mie de pain, avec un poiçon de crême, ſel, poivre, un peu de muſcade; quand le pain a bu toute la crême, caſſez-y ſix œufs, battez-les, & faites-en une aumelette.

ŒUFS à l'eau. Mettez dans une caſſerole une chopine d'eau, un peu de ſucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron, faites bouillir le tout à petit feu pendant un quart-d'heure, enſuite mettez-le refroidir; caſſez dans une autre caſſerole ſept ou huit jaunes d'œufs, plus ou moins; délayez les jaunes d'œufs avec cette eau ſucrée, paſſez le tout au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir. Pour être bien faits, il faut qu'ils ſoient un peu tremblans ſans eau au fond.

Il eſt inutile de mettre ici les façons d'accommoder les œufs qui ſont les plus ordinaires, parce que tout le monde les ſait.

OIE. Petite oie. On apelle ainſi tout ce qu'on retranche de l'oie quand on l'habille pour la faire rôtir, comme les pieds, les bouts d'aile, le cou, le foie, le geſier. On en fait autant de la plûpart des volailles : on peut faire une fricaſſée du tout, ou une bonne ſoupe.

OIES (les) ſont de gros oiſeaux blancs, qu'on éleve dans les baſſes-cours comme les poules. Il y en a beaucoup en France, ſur tout dans l'Artois, le Blaiſois, le Lyonnois, le Languedoc.

Il y en a de ſauvages & de domeſtiques. Les oies domeſtiques volent avec beaucoup de peine ; elles aiment les lieux aquatiques, on doit les tenir auprès de quelques étangs ou mares, pour les y faire barboter ; elles vivent d'herbe & de grain ; ces animaux ſont fort voraces ; pour apaiſer leur groſſe faim, on leur donne des feuilles de chicorée & de laitue, des légumes hachés.

On doit les éloigner des vignes, des jardins, des blés & des lieux où il y a de jeunes arbres ; car elles feroient beaucoup de dégât : d'ailleurs leur fiente gâte les prés, & brûle la terre ; on n'en doit point trop avoir.

Les oies portent du profit par leurs plumes ; leur chair, leur graiſſe, leurs œufs : elles font trois pontes par an, & vivent juſqu'à vingt & vingt-cinq ans.

On les plume deux fois l'an, c'eſt-à-dire, qu'on leur ôte le duvet ſous le ventre, le cou, & le deſſous des aîles, mais il faut qu'il ſoit mûr & qu'il tombe de lui-même ; les groſſes plumes de leurs aîles ſervent pour écrire. On ſale leur chair : elle eſt meilleure au pot : étant ſalée elle eſt ſolide & nourriſſante, mais un peu difficile à digérer. Le foie eſt ce qu'il y a de meilleur dans l'oie ; on fait fondre la graiſſe de l'oie, on la met dans des pots de terre ſaupoudrée de ſel ; elle eſt bonne pour des ragoûts, & eſt plus délicate que celle du porc.

Les oies donnent plus d'œufs qu'aucune autre volaille. L'économie eſt de les laiſſer toujours pondre, & rarement couver ; on doit faire enſorte qu'elles pondent dans leur toît ; on doit mettre leur mangeaille près de leurs nids quand on veut avoir beaucoup d'oiſons. On peut ſe ſervir de poules communes pour leur faire couver des œufs d'oie.

Nouvelles obſervations ſur les Oies.

On diſtingue les oies domeſtiques en communes & étrangéres : les communes ſont d'une eſpéce plus petite que les étrangers, qu'on nomme de Hollande, parce qu'elles nous viennent de ce pays : mais les communes réuſſiſſent beaucoup mieux dans les endroits où les eaux ſont rares, & les

autres n'y viennent pas ſi bien. On fait accoupler les oies comme les Dindes : un jars, qui eſt le mâle des oies, ſuffit à cinq ou ſix femelles pour féconder leurs œufs : ces animaux pondant ſous leurs toits, on a ſoin de ramaſſer leurs œufs : on les fait couver comme ceux des poules d'Inde, & on place leurs nids dans des endroits qui ne ſoient point humides.

Les oies, quand elles ſont jeunes, demandent à peu près la même éducation que les canards, & la même nourriture : mais quand elles ſont grandes, on les méne aux champs, dans les chaumes, où elles ſe nourriſſent de grain : ainſi elles ne ſont pas d'une auſſi grande dépenſe que les canards.

Les oies ne ſont bonnes à manger que quand elles ont leurs plumes formées, c'eſt-à-dire, que le bout de leurs ailes croît & ſe garnit. Comme ces oiſeaux ont moins beſoin d'être baignés que les canards, on doit les enfermer ſous un toit pour les engraiſſer : elles prennent graiſſe au bout de quinze jours, & mieux que tout autre volaille : mais avant que de les enfermer, il faut les avoir mis en chair, & leur avoir fait manger beaucoup d'herbes, de mauvais pain, du grain de rebut, du ſon, & autres choſes peu coûteuſes : on peut les engraiſſer avec une pâte de farine d'orge, ou de blé de Turquie.

Dans les Pays chauds, on les plume avant de les engraiſſer ; mais on ne doit les plumer que quand la plume commence à tomber, & ne pas les enfermer que la plume ne leur ſoit revenue.

Le vrai tems de les engraiſſer eſt lorſqu'il fait bien froid, c'eſt-à-dire, aux mois de Décembre & Janvier, on doit leur donner ſouvent de la litiére dans leur toît pour les tenir proprement ; on en peut mettre juſqu'à douze & quinze ſous un même toît ; on doit mettre leur mangeaille dans une auge faite exprès, & leur eau dans une autre, placée à côté, avec du ſable de riviére dedans, pour qu'elles s'y baignent, & renouveller ſouvent cette eau & ce ſable. La meilleure nourriture pour les engraiſſer, c'eſt le blé de Turquie ; on le leur donne en grain, après l'avoir fait bouillir dans l'eau : au défaut de ce blé, on doit leur donner de l'avoine, ou de l'orge, ou des féverolles. Pour engraiſſer une oie, il faut quarante livres peſant de blé de Turquie ; & ſi c'eſt de l'avoine ou de l'orge, cinquante livres : aux oies de Hollande il en faut davantage.

On doit les tenir renfermées dans leur toît pendant un mois, & ne leur donner d'abord de la mageaille qu'avec diſcrétion, de peur qu'elles ne s'en dégoûtent. Quand on n'en a qu'une petite quantité, on les met dans une barique, à laquelle on a fait des trous, dans leſquels elles paſſent la tête pour chercher leur nourriture, qu'on met en dehors. Une oie commune, bien graſſe, donne communé-

ment quatre à cinq livres de graiſſe, & en peut donner juſqu'à ſept. Ce qu'on eſtime le plus dans les oies, c'eſt la plume : la plume menue ſert à faire des lits de plume : & celles des ailes, à écrire.

x MANIÉRE de conſerver les cuiſſes d'oies dans leur graiſſe, & de s'en faire une reſſource pour le tems où la volaille manque.

Les oies étant bien engraiſſées, on les tue, on les laiſſe quatre ou cinq jours ſe faiſander : enſuite on léve proprement les cuiſſes de deſſus la carcaſſe, puis les ailes, la peau, la chair & le lard qui tiennent enſemble : on coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aile ou une cuiſſe.

On les ſale un peu, & on leur laiſſe prendre ſel pendant deux jours : on les fait cuire enſuite dans une chaudiére avec la graiſſe même des oies : on connoît que le tout eſt ſuffiſamment cuit, lorſque la graiſſe fondue eſt devenue parfaitement claire, & que la chair des cuiſſes & des ailes s'eſt toute retirée des os. Alors on les tire de la chaudiére, & on arrange ces ailes & ces cuiſſes ſéparément, & ſans les dépecer, dans des pots de grès bien vernifſés & bien nets. Il ne faut pas les trop preſſer, & laiſſer un vuide de quatre doigts au haut du vaiſſeau, enſuite verſer par-deſſus la graiſſe toute bouillante qui eſt dans la chaudiére, en la faiſant paſſer à travers un linge fin, pour en ôter ce qu'il y a de groſſier, mais ne remplir pas totalement le pot, & n'en couvrir que le deſſus des viandes : lorſque la graiſſe eſt figée, on achéve de remplir les pots avec de la graiſſe de porc, qu'on a fait chauffer pour la rendre liquide : comme elle eſt plus ferme, elle ſert de couverture pour conſerver le tout.

λ On peut préparer & conſerver, de la même maniére, les cuiſſes & les ailes des Dindons qu'on auroit fait bien engraiſſer, & qui ont quelque choſe de plus délicat : ces ſortes de viandes, ainſi confites, ſe conſervent dans leur bonté plus de ſix mois : on peut en manger au bout de deux ou trois mois. On en fait uſage de deux façons : 1°. pour la ſoupe aux choux de Milan, ou à larges côtes, en les mettant un moment dans la marmite à la ſoupe avant de la dreſſer, & on les mange comme du bouilli ; 2°. pour en faire une eſpéce de ragoût : en ce cas on doit les paſſer à la poële, & enſuite leur faire une fauſſe à l'oignon, avec un peu de vinaigre.

OIES SAUVAGES (les) ſont des oiſeaux de paſſage, qu'on ne voit dans ces Pays que l'Hyver : elles ne ſont pas plus groſſes que les domeſtiques, & ont le bec plus petit. On les trouve par bandes, paſſant dans les blés verds : elles volent haut & legérement ; leur chair eſt meilleure que celle des oies domeſtiques. On les prend aux filets & lacets, comme les canards, & on les tire au fuſil, en ſe déguiſant & repreſentant la figure & la couleur d'une vache.

La vente des oies commence à la fin de Septembre, & dure juſqu'au Carême, celle des oiſons, pendant le mois d'Août & de Septembre.

On peut faire auſſi un profit ſur le duvet & les plumes des oies & des oiſons : le duvet, c'eſt les petites plumes fines près de la chair, dont on fait des lits, des couſſins, des oreillers.

OIGNONS, plante bulbeuſe & potagére. La plante qui porte l'oignon pouſſe des feuilles à la hauteur d'un pied : ſa tige eſt ronde & creuſe, haute de trois pieds, portant à ſon ſommet des fleurs auxquelles ſuccedent les fruits qui contiennent des graines rondes & noirâtres. La racine de la plante eſt ce que nous apellons l'oignon, & dont on fait un grand uſage dans les cuiſines : c'eſt une eſpéce de bulbe ronde & platte par-deſſus, envelopée de pluſieurs pellicules blanches ou rouges, d'une odeur trés-forte. Les oignons ne ſe multiplient que de graines ; on la jette à plein champ depuis la fin de Février juſqu'en Avril, & un peu clair, & on la recouvre de terre. Les oignons veulent une terre bien ameublie : s'ils viennent trop dru, on les éclaircit : lorſqu'ils ſont devenus grands & qu'ils ne profitent plus on en foule les montans avec le pied pour qu'ils deviennent plus beaux. Pour en avoir de bien gros, on les arrache quand ils ſont gros comme le tuyau d'une plume de poule, & on les replante en rayons au plantoir : les oignons blancs ſont plus doux & plus eſtimés que les rouges.

Comme les oignons ſont une eſpéce de légume dont on fait uſage dans toute la France, & dans preſque toute l'Europe, & qu'on ne peut s'en paſſer, ſoit comme aſſaiſonnement, ſoit comme nourriture on a cru devoir inſérer ici une partie des Obſervations que des Agriculteurs intelligens ont faites ſur la meilleure maniére de cultiver les oignons, & les rendre plus ſains, & d'un goût plus doux.

Les oignons ſe plaiſent beaucoup dans les terres ſablonneuſes, legéres ou pierreuſes, les terres fortes ou froides leurs conviennent bien moins ; ils ſont plus ou moins forts au goût, ſelon la différente nature des terreins & des fumiers. Pour qu'ils ſoient doux au goût, il faut les planter dans une terre ſablonneuſe, qu'on doit amender par des terreaux de quelques vielles couches qui ont déja ſervi, & ſe ſervir de l'eſpéce d'oignon, qui a la forme allongée comme une poire : il faut avoir attention de ne ſemer que les meilleures graines. En général, les oignons qui paroiſſent le moins durs, quand on les a preſſés un peu fort, ſont ceux qui ſont les moins âpres au goût.

L'oignon ne veut, ni un labour, profond, ni être planté trop avant ; il vient ordinairement à fleur de terre : quand il y a trop de labour, il pouſſe ſes racines trop loin, & trouve dans la terre trop de ſubſtance & d'humidité ; il ne

donne que des feuilles, & ne groſſit pas ſi bien que celui qui n'a de labour qu'un ſimple fer de béche : ce même défaut eſt encore cauſe qu'on n'a pas de ſi beaux oignons, & qu'ils ne ſont pas de ſi bonne garde, que quand la terre a moins de labours, & qu'on l'arroſe rarement : quand une fois l'oignon a pris de la force, c'eſt la chaleur qui le fait groſſir & mûrir de bonne heure.

Pour que l'oignon ſoit de garde, il faut qu'il ait la peau très-fine & peu de feuilles. Les plus gros, & qui n'ont point de racines, ſont ceux qui ſe conſervent le plus long-tems : à l'égard de ceux qui ſont défectueux, on les mange les premiers, ou bien on s'en ſert pour replanter afin d'avoir de la ciboule. Ceux qu'on met à part pour perpétuer l'eſpéce, doivent être choiſis, c'eſt-à-dire, qu'ils doivent être les plus gros, avoir la peau fine, fort peu de feuilles ; & avoir paſſé l'Hyver ſans germer. Ceux qu'on deſtine pour monter en graine, doivent être plantés au mois de Mars dans une terre, ni trop forte, ni trop legére : on les eſpace à un pied de diſtance les unes des autres : & lorſqu'ils ſont montés en graine, on enfonce en terre de petits échalas auxquels on attache avec un lien de paille les tuyaux des oignons, au bout deſquels vient la graine. Il faut la laiſſer bien mûrir avant que de la recueillir, & attendre pour cela que le tuyau ſoit jaune & preſque ſec. *Journ. écon. Janv.* 1758.

Les oignons ſecs ſont plus ſains que les verds. L'oignon a des vertus ſalutaires : pris avec du fenouil, il guérit l'Hydropiſie qui commence ; apliqué avec du linge ſur les bleſſures : il en apaiſe la douleur : cuit à la braiſe & mangé avec du ſucre, de l'huile & du vinaigre, il guérit la toux, & il eſt bon aux aſthmatiques : pilé & mêlé avec du beurre frais, il apaiſe les douleurs des hémorroïdes.

Ragoûts d'oignons. Faites cuire de gros oignons entre deux cendres, puis découpez-les, mettes-les dans un plat ſur un réchaud avec du beurre frais, du ſel, du poivre & de la muſcade : faites mitonner le tout, & les oignons étant bien cuits, mettez-y un filet de vinaigre.

On ſe ſert de la racine ou bulbe de l'oignon dans pluſieurs remédes. L'oignon eſt chaud, apéritif, inciſif, mais venteux : il excite l'urine & les mois des femmes : étant cuit ſous la braiſe dans un linge mouillé, il mûrit les apoſtumes, apliqué en cataplaſme : cuit ainſi, il eſt bon aux mules ou engelures, & il guérit les brûlures non entamées.

Oignons de fleurs. Lorſqu'on veut les planter, ſoit en pots ou en planches, il faut prendre un quart de bonne terre-neuve, un quart de vieux terreau, un quart de bonne terre de jardin, le tout mêlé & paſſé à la claie, & mettre un bon pied de terre, ſoit ſur les planches, ſoit dans les pots ; 2°. il faut planter les oignons à la profondeur d'un demi-pied de terre ; mettre les pots en pleine terre juſqu'au bord,

bord, & ne les point retirer qu'ils ne ſoient prêts à fleurir : il faut les arroſer un peu, pourvu qu'ils ne gele point ; que s'il geloit, on doit mettre quatre doigts d'épais de terreau ſur les planches, & même les couvrir avec des paillaſſons.

OING. Le véritable oing eſt la graiſſe de porc qui tient aux reins ; mais c'eſt la graiſſe la plus molle & la plus humide, au lieu que le lard eſt la graiſſe ferme.

Le vieux oing ſe fait avec de la panne de cochon, que l'on bat ſur un billot avec un gros bâton juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en pâte : on met cette pâte en divers morceaux ronds, que l'on envelope d'une veſſie de cochon ; on la tient en lieu frais, & on s'en ſert pour frotter les eſſieux des roues & le rouleau des preſſes.

OISEAUX. Il y a une grande quantité d'eſpéces d'oiſeaux : les plus connus ſont les oiſeaux de proie ; les oiſeaux de riviére, comme les canards, les oies, les ſarcelles : les paſſagers, comme les bécaſſes, les grives : ceux de voliére, comme les ſerins, les linots, les chardonnettes, &c. qu'on éleve pour les faire chanter. *Voyez* chacun de ces oiſeaux dans leur ordre alphabétique.

Diverſes maniéres de prendre les oiſeaux. *Voyez* Pipée, Trébuchet.

Secret pour les prendre à la main. Mêlez de l'ellébore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous ſervir pour apâter vos oiſeaux : à peine ils en auront pris, qu'ils tomberont tout étourdis.

Ou bien prenez du grain, mettez-le tremper dans de la lie de vin, ou dans une décoction d'ellebore blanc avec du fiel de bœuf.

On prend, à cet apât, des perdrix, & même des oies ſauvages, & des canards.

Secret pour aprendre à parler ou à ſiffler aux oiſeaux qu'on éléve en cage : on doit, 1°. leur donner leçons dans l'obſcurité, c'eſt-à-dire, le ſoir, & ſe ſervir d'une chandelle qu'on leur expoſe devant leur cage : les ténébres rendent les oiſeaux plus attentifs à ce qu'on leur enſeigne, & la lumiére qu'on leur opoſe eſt pour les reveiller un peu du ſommeil : on a ſoin de leur bien articuler les airs ou les paroles dont on veut les fraper : on choiſit pour cela des jeunes oiſeaux ; mais cet exercice demande un peu de patience.

Reméde contre les poux qui incommodent les oiſeaux. On doit les frotter de l'huile de lin, elle détruira cette vermine.

Pour empêcher les oiſeaux de manger les fruits des arbres. Il y a des gens qui conſeillent de pendre aux arbres un paquet d'ail, ou de les ſeriguer avec du vinaigre, &, de l'eau d'abſinthe, ou de quelqu'autre choſe amére.

OISEAUX de rapine. On apelle ainſi, tous les oiſeaux pillards qui rodent dans les airs pour fondre ſur le menu gi-

bier, la volaille, le poiſſon même, & les dévorer : tels ſont les vautours, les faucons, éperviers, autours, milans, gerfauts, orfaies, aigles, laniers, émérillons, hobereaux, ſacres, butors, herons, cormorans, coucous : on doit leur faire la guerre de toutes maniéres, ſoit en les tirant, ſoit en les prenant aux filets avec un apeau, ſoit en détruiſant les nids : on doit auſſi détruire, autant qu'on peut, les oiſeaux de nuit qui ſont également carnaſſiers, & qui détruiſent la volaille, le gibier & les fruits ; tels ſont le chat-huant, le hibou ou chat-huant à oreilles de liévre, la chouette, les corbeaux, les corneilles, les pies, les geais.

OISEAUX de leurre (les) ſont ceux que l'on dreſſe pour prendre le gibier : tels ſont le faucon, le ſacre, le lanier, le gerfaut, l'émérillon & l'hobereau, & qui reviennent ſur le poing en leur jettant le leurre ; l'autour eſt pour les faiſans & les perdrix. *Voyez* Fauconnerie.

OISONS. On apelle ainſi les petits des oies.

Maniére de les engraiſſer. Il faut les plumer entre les jambes, & les enfermer dans un endroit chaud & obſcur, leur donner pour nourriture de l'avoine bouillie dans l'eau & avec abondance ; au bout de quinze jours ou trois ſemaines, les oiſons ſont ſuffiſamment engraiſſés.

Maniére de les faire cuire à la broche. On doit les vuider, les barder, faire une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboules, perſil, ſel, poivre, muſcade : on en farcit le corps des oiſons, on le met à la broche, & on les pane de mie de pain.

OLIVIER. Arbre qui produit les olives : ſes feuilles ſont longues, pointues, vertes par-deſſus, & blanches par-deſſous. Au mois de Juin, il porte des fleurs blanches en forme de raiſins, d'où viennent les olives : elles ſont d'abord vertes, & noires quand elles ſont mûres. Pour les manger, on les cueille quand elles ſont encore vertes, c'eſt-à-dire, au mois de Juin & Juillet, & on les met dans une ſaumure pour leur faire perdre leur grande amertume. L'huile, qui eſt d'un ſi grand uſage, n'eſt autre choſe que le ſuc des olives écraſées ſous le preſſoir. Cet arbre ne vient bien que dans les pays chauds, ou du moins fort tempérés ; car le froid lui eſt nuiſible : il lui faut un terroir gras & expoſé au plein Midi, ou au Levant. Cet arbre ſe multiplie de boutures ou de rejettons qu'il pouſſe. On les plante d'abord en maniére de pepiniére dans un endroit bien airé, & dont la terre doit être noire & bien labourée, au mois de Novembre, dans des trous de quatre pieds : on les couvre de quelques doigts de bonne terre que l'on a ſoin de bien fouler. D'abord on les laboure tous les mois ; enſuite, deux fois l'an : on les amende avec du fumier de chévre, & on les arroſe pendant les chaleurs. Au bout de cinq ans, on les tranſplante à demeure dans des terres labourables & dans des foſſes eſpacées de vingt pieds, & qu'on a fouies & re-

mées auparavant. On doit les labourer à la houe en Juin & Septembre ; on les taille de huit en huit ans, & lorſqu'ils ont déja atteint cet âge. On greffe cet arbre à trois ans au mois de Mai en écuſſon, & franc ſur franc : on cueille les olives au mois de Novembre & d'Octobre pour en faire de l'huile. Il y a encore l'olivier ſauvage : il eſt plus petit que le précédent ; les olives en ſont plus petites, mais plus agréables au goût.

Le bois d'olivier s'emploie pour les ouvrages, ſur-tout des Tourneurs & des Ebéniſtes.

ONCE (l') poids d'un grand uſage dans la préparation des remédes : c'eſt la valeur de huit-gros ou dragmes. Or, le gros eſt celle de 72 grains : par le poids d'un grain, on entend celui d'un grain d'orge ordinaire.

On déſigne l'once en Médecine par ce caractére ℥ *j.* la demi-once ℥ ß, & l'once & demie ℥ *j*, *R.*

Il eſt bon de ſçavoir que l'once de la livre du poids de Médecine, eſt égale à celle du poids de Marchand. *Voyez* LIVRE.

ONGLE qui ſe déracine avec la chair ſurmontante. Remède. On doit conſumer cette excroiſſance de chair ; & pour cela, y apliquer des feuilles de patience pilées, ou de l'huile de vitriol.

ONGLES tombés. Reméde pour les faire revenir. Broyez de la quinte-feuille avec quelque graiſſe que ce ſoit, & l'apliquez ſur l'endroit, l'ongle reviendra promptement ; ou baſſinez l'endroit avec l'eau diſtillée de tabac, & apliquez deſſus des linges trempés dans cette eau.

ONGLES. Les ongles des animaux de même que leurs cornes, ſervent à faire de la colle forte : on les réduit auſſi en pâte, & ils ſervent à faire des cornets, écritoires, peignes, boutons, manches de couteaux, &c.

ONGUENT. Compoſition d'huile, de graiſſe, de cire, de poudre, auxquelles on donne quelque conſiſtance, & dont on ſe ſert pour panſer les plaies, & autres maux externes.

Il y a quantité de ſortes d'onguens. En voici quelques-uns dont on peut avoir le plus de beſoin.

ONGUENT pour les panaris, & pour toutes les tumeurs & abſcès qu'on veut faire mûrir & percer : on l'apelle Onguent de la Mere. Prenez beurre frais, ſain-doux, ſuif de mouton, cire blanche, litharge d'or en poudre, de chaque un quarteron, huile d'olive, demi-livre : faites fondre la cire & les graiſſes avec l'huile : mêlez peu à peu la litharge dans la fuſion, en remuant avec l'eſpatule : ôtez de-deſſus le feu, juſqu'à ce que l'onguent ſoit froid.

ONGUENT pour modifier les plaies, les vieux ulcéres & les fiſtules, empêcher la pourriture, & les cicatriſer. Pulvériſez deux onces de myrrhe, autant d'aloës, incorporez-les dans une baſſine avec trois quarterons de miel écumé : ajoutez ſept à huit onces de vin blanc, faites bouillir le

mêlange à petit feu, l'agitant toujours avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce qu'il ſe ſoit épaiſſi en conſiſtance d'onguent, & gardez-le pour le beſoin. On l'apelle l'onguent admirable.

ONGUENT pour avancer la ſuppuration des plaies & des tumeurs. Prenez cire jaune, ſuif de mouton, raiſine, poix navale, térébenthine de Veniſe, de chaque demi-livre: huile commune, deux livres & demie: coupez par morceaux la cire & le ſuif: caſſez la réſine & la poix noire, mettez fondre le tout dans l'huile ſur un feu médiocre; coulez la matiére fondue, & mêlez-y la térébenthine: c'eſt ce qu'on apelle l'onguent *Baſilicon*, qui eſt fort célébre.

ONGUENT pour réſoudre & fortifier les nerfs. Prenez ſuif de mouton, deux onces: gomme élémi, térébenthine claire de chaque une once & demie; graiſſe de porc, une once: mettez fondre toutes ces drogues enſemble ſur un petit feu en remuant: coulez-les & laiſſez refroidir la matiére que vous garderez pour le beſoin: c'eſt l'onguent de gomme élémi.

ONGUENT pour la brûlure, 2°. On doit avoir recours aux remédes le plutôt qu'on peut pour empêcher que les veſſies ne ſe forment ſur la partie brûlée: on doit la tenir le plus long-tems qu'on pourra devant le feu.

Le ſuif de chandelle, fondu avec l'huile de noix juſqu'à conſiſtance d'onguent, eſt excellent pour toutes ſortes de brûlures.

Faites tomber goutte à goutte de la graiſſe de porc toute bouillante ſur des feuilles de laurier, ce ſera un fort bon liniment pour toutes ſortes de brûlures.

Pour les brûlures à la langue, au palais, ou dans l'eſtomac, le meilleur reméde eſt d'avaler du vin pur.

Les remédes pour la brûlure ne doivent jamais être apliqués qu'ils ne ſoient chauds.

Autres remédes. Prenez de la meilleure huile d'olive, une once & demie; de la cire vierge, une once: le jaune de deux œufs durcis ſous la cendre. Faites fondre la cire ſur un feu doux; & ajoutez-y enſuite l'huile & les jaunes d'œufs en remuant le tout, juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance d'un onguent, qu'on gardera pour l'uſage.

On étend une couche mince de cet onguent froid ſur du linge, & on en couvre la partie brûlée: on réitére deux fois le jour juſqu'à guériſon.

Onguent pour les hémorroïdes douloureuſes. Prenez des feuilles de petite chélidoine ou éclaire non lavées, & une poignée de racines lavées & eſſuyées, une livre de beurre frais: faites cuire le tout enſemble à petit feu de charbon pendant une demi-heure, & juſqu'à ce que les herbes & racines ſoient bien cuites, & l'humidité conſommée: paſſez le tout chaudement par un linge avec forte expreſſion, & conſervez l'onguent dans un pot de fayance pour le beſoin.

Autre onguent pour les hémorroïdes. Faites fondre du plus vieux lard, ôtez-en les peaux séches, jettez-y demi-once de cire blanche coupée par petits morceaux : remuez le tout jusqu'à ce que la cire soit fondue & incorporée avec la graisse : retirez le vaisseau du feu, remuez l'onguent avec l'espatule jusqu'à ce qu'il soit froid ; frottez-en souvent les hémorroïdes avec le bout du doigt.

Onguent Rosat pour résoudre les tumeurs & abscès, adoucir les inflammations calmer les douleurs des jointures, guérir les hémorroïdes, les érésipeles, dartres, maux de tête, tempérer la chaleur excessive de l'estomac, & l'inflammation des parties naturelles.

Prenez de la graisse de porc récente, nettoyez-la de ses peaux, lavez-la plusieurs fois dans l'eau. Mettez-en trois livres dans un pot de terre ; mêlez-y la même quantité de roses pâles, récemment cueillis, séparées de leur calice ; & concassées dans un mortier de marbre : couvrez le pot : mettez-le en digestion au soleil pendant sept jours. Remuez de tems en tems la matiére avec une espatule de bois ; puis faites cuire l'infusion à petit feu pendant près de deux heures : coulez-la, exprimez le marc ; mettez dans l'onguent coulé autant de roses pâles qu'auparavant. Laissez encore digérer la matiére pendant sept jours, faites-la bouillir à petit feu, coulez-la avec expression, & vous aurez l'onguent rosat achevé. Si vous voulez lui donner une couleur rouge, faites-y tremper chaudement pendant quatre ou cinq heures, deux onces de racine d'orcanette.

Onguent pour les dartres, la gratelle, & autres demangeaisons de la peau, comme aussi pour faire mourir les poux & les puces.

Prenez six onces & demie de vif argent, & quatre onces de térébenthine de Venise, agitez le tout fortement dans un mortier de bronze pendant cinq ou six heures, afin qu'il s'éteigne entiérement : mêlez-y ensuite peu à peu trois livres de graisse de porc, & faites-en un onguent. Si on en oint seulement les bois de lit, on fera mourir les punaises.

Autre onguent pour les dartres. Mêlez demi-once de sel de Saturne, & une dragme de sublimé doux, pulvérisés subtilement avec trois onces seulement d'onguent rosat : frottez de cet onguent les parties affectées ; mais il faut auparavant avoir saigné le malade.

Onguent pour les plaies causées par quelque fer que ce soit, & sur-tout pour les plaies de la tête. Faites bouillir dans du lard fondu ou dans de la graisse de porc mâle, de la grande consoude, bugle, brunelle, plantain long, mille-feuille, scrophulaire aquatique, lierre de terre, véronique mâle & femelle, pariétaire, & autres herbes vulnéraires, & réduisez le tout en un onguent qui sera excellent.

ONGUENT du Cocher pour ſecher les maux de jambes des chevaux. Mettez dans un pot du miel commun & de la couperoſe en poudre, de chacun une livre & demie ; mêlez-les, & faites-les chauffer à petit feu remuez juſqu'à ce qu'il bouille, puis ôtez du feu, & étant refroidi, jettez dedans une once d'arſenic en poudre : faites de nouveau chauffer toute cette matiére, juſqu'à ce qu'elle bouille : puis laiſſez-la refroidir & remuez encore long-tems, mais éloignez-vous de la fumée. Il faut raſer le poil de tout l'endroit où eſt le mal, le frotter avec un bouchon, le graiſſer avec le doigt, prenant garde de n'en pas trop mettre, & n'en apliquer que de deux jours l'un.

OPIATE eſt un médicament d'une conſiſtance molle comme les confitures. On le compoſe ordinairement de conſerves, d'électuaires, de poudre, de ſels & de ſyrops, dont on forme un tout, qui ſert pour pluſieurs doſes.

OPIATE apéritif, fondant & purgatif. Prenez une once de conſerve liquide faites avec la racine d'*Enula campana*, de *Gentiane*, & de *Safran de Mars* apéritif (ou vingt-cinq grains de limaille d'acier bien porphyriſée, de chacun une demi-once ; de *Conſerve d'alkermès*, deux gros : de *Gomme ammoniac*, & *Safran oriental*, de chacune un gros & demi : panacée mercurielle ou mercure doux, *ſcammonée* préparée, de chacune deux ſcrupules : extrait de *rhubarbe*, & d'*aloës*, de chacun trois gros ; mêlez le tout exactement avec une ſuffiſante quantité de ſyrop d'abſinthe : faites-en un Opiate de conſiſtance requiſe. La doſe eſt depuis demi-gros juſqu'à un gros : cet Opiate eſt bon pour les obſtructions.

OPIATE anti-ſcorbutique. Prenez du ſafran de Mars apéritif, deux onces : de cinabre naturel, trois gros ; d'ethiops minéral, une once : mirrhe choiſie & ſafran oriental, de chaque deux gros ; réduiſez ces gros en poudre ſubtile ; ajoutez y un extrait d'aloës, de fumeterre & de cochléaria, de chacun une demi-once ; mêlez le tout exactement avec une ſuffiſante quantité de ſyrop dabſinthe, pour en faire une Opiate de conſiſtance requiſe.

OPIATE indiqué par M. Chomel en ſon Dictionnaire Économique, pour purifier le ſang & rafraîchir le foie. Prenez racines de chicorée, deux dragmes ; racines de patience, de polypode, raiſins de Damas, réglisſe, chiendent, de chacun une dragme : des quatre capillaires, bourrache, ſcarioſe, endive, bétoine, aigremoine, houblon, pimprenelle, ſcabieuſe, de chacune une poignée ; des quatre ſemences froides, marjolaine, fenouil, anis, de chaque deux onces : faites-en une décoction, puis prenez ſix onces de ſéné mondé que vous ferez bouillir dans la décoction, ajoutez deux onces d'agaric blanc, deux dragmes de canelle, & une pincée de fleurs cordiales, que vous mettrez infuſer dedans ; faites-les cuire avec une livre de ſucre ; ajoutez-y quatre onces de caſſe mondée, conſerve de bourrache, de

celle de bugloſe & de violette, de chacuné deux onces. Faites un Opiate de toutes ces drogues ; la doſe eſt une dragme & demie, ou un gros & demi, deux heures avant le repas une fois la ſemaine, ou deux fois le mois.

OPIUM. Larme gommeuſe qui ſort de la tête des pavots d'Egypte : celui que les Turcs nous envoient eſt un ſuc tiré par expreſſion de ces mêmes têtes, & réduit en conſiſtance d'extrait : il doit être peſant, viſqueux, de couleur noire, luiſant au-dedans, d'un goût âcre. On l'apelle *Laudanum* lorſqu'il eſt purifié & préparé. Son uſage eſt pour exciter le ſommeil, calmer les douleurs, arrêter le cours de ventre, le vomiſſement : mais ce remède demande de grandes précautions ; car ſon excès eſt mortel. La doſe eſt depuis demi-grain juſqu'à deux grains.

OPOSITION (une) eſt tout acte judiciaire par lequel on forme opoſition à quelque choſe : ainſi on forme opoſition à un mariage, pour empêcher que des perſonnes qui veulent ſe marier paſſent outre à la célébration du mariage. On forme auſſi opoſition à une vente d'une choſe mobiliaire ou immobiliaire, comme dans le decret, pour empêcher qu'on ne paſſe outre, ou au moins qu'il n'y ſoit procédé qu'à la charge de la conſervation de nos droits. 3°. On fait opoſition à une Sentence, pour ſe pourvoir contre un Jugement rendu par défaut, & ce dans la huitaine du jour de la ſignification de la Sentence : on en fait de même contre un Arrêt, quand il n'a point été rendu avec nous, ou qu'il a été rendu contre nous ſur Requête, ou qu'il a été obtenu par défaut. 4°. On en fait auſſi au décret, en fait de vente par décret ; cette opoſition peut être de quatre ſortes : la premiére eſt à fin d'annuller, & tend à ce que la ſaiſie-réelle ſoit déclarée nulle : la ſeconde eſt à fin de diſtraire ; elle eſt formée par le Propriétaire d'un héritage qui a été compris dans la ſaiſie-réelle, & tend à ce que cette portion en ſoit diſtraite ; la troiſiéme eſt à fin de charge : elle eſt formée par celui qui prétend avoir un droit réel ſur l'héritage ſaiſi, par exemple une rente, & elle tend à ce que l'immeuble ne ſoit vendu qu'à la charge de ce droit ; la quatriéme eſt à fin de conſerver ; elle eſt formée pour un Créancier de la partie, en vertu d'une obligation, Sentence ou arrêt, & tend à ce que ce Créancier ſoit colloqué utilement pour ſon dû, du jour de ſon hypothéque, tant de principal qu'arrérages.

Il y a en outre l'opoſition en ſous-ordre, elle eſt formée par un Créancier d'un Créancier opoſant, lequel s'opoſe à ce que la ſomme, pour laquelle ſon Debiteur ſera colloqué, lui ſoit délivrée, afin qu'il ſoit payé de ſon dû.

Enfin, il y a l'opoſition au Sceau, & celle au titre des Proviſions d'un office ; elle eſt formée par un Créancier entre les mains de M. le Chancelier, Garde des Sceaux, en

parlant au Garde-rôle des offices, à l'effet qu'aucune provision soit scellée au préjudice de ses droits.

OR, l'Or est le plus précieux des métaux. L'Europe fournit plusieurs mines d'or; mais le Pérou, aux Indes occidentales, est le pays qui en est le mieux fourni, & presque toutes les Nations le tirent de là. L'or est le plus solide de tous les métaux: il est composé de particules si fines, qu'il est difficile de les séparer: il résiste au feu le plus violent, & il n'en souffre aucune diminution: il conserve toujours sa couleur naturelle, mais il est malléable, & il peut s'étendre sous le marteau plus que tout autre métal. Il est susceptible de toutes les formes qu'un habile ouvrier lui veut donner: il n'y a point de corps solide qui soit capable d'une aussi grande extension: on prétend que d'une once d'or, on peut tirer un fil de 230800 pieds de longueur. Quoique la substance de l'or ne puisse être altérée, on peut le mêler avec d'autres métaux; & alors on en distingue la pureté & la valeur par le nombre des carats. L'or le plus fin est exempt de tout alliage, il se nomme or de vingt-quatre carats; & autant il contient de carats au-dessous de ce nombre, autant il perd de sa valeur: ainsi si on mêle ensemble un quart d'argent, un quart de cuivre, & une moitié d'or, le tout fournira un or de 12 carats, ainsi du reste.

ORANGE (Eau de fleurs d') *Voyez* Oranger. Liqueur. Faites fondre du sucre dans de l'eau fraîche, puis mettez dans le sucre fondu de l'esprit de vin simple, & de l'eau de fleur d'orange double; mêlez-les bien, passez-les à la chausse, & laissez clarifier la liqueur.

L'eau de fleurs d'orange double se fait au bain-marie. On met dans l'alambic des fleurs d'orange à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau, sans mettre, ni eau, ni eau-de-vie: on met l'alambic sur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs.

La simple se fait ainsi. On met la feuille & le cœur de la fleur d'orange fraîche, sans l'éplucher, dans la cucurbite avec de l'eau; par exemple, pour tirer trois pintes, il faut quatre pintes d'eau sur une livre de fleurs; mettez l'alambic sur le feu, observez les régles de la distillation, & rafraîchissez toujours votre réfrigérant.

Ratafiat de fleurs d'orange. Prenez des fleurs d'orange, les plus épaisses qu'il sera possible, fraîchement cueillies au lever du soleil, & au fort de leur saison; épluchez-les, faites-les blanchir dans un peu d'eau bouillante, & fort peu de tems, mettez-les égoutter dans un tamis: étant froides, mettez-les infuser dans de l'eau-de-vie pendant six semaines, après lesquelles passez l'infusion dans un tamis, laissez bien égoutter les fleurs, puis faites fondre du sucre dans l'eau: versez la liqueur dans ce syrop, & passez à la chausse pour la clarifier.

La recette est une livre de fleurs d'orange blanchies mi-

ſes dans cinq pintes d'eau-de-vie, deux livres de ſucre fondu dans cinq pintes d'eau.

ORANGER (l') eſt un des arbres qui vit le plus longtems : il eſt toujours verd. Ses feuilles ſont charnues & unies ; ſes fleurs ſont blanches & d'une odeur forte, mais agréable. Cet arbre ne vient naturellement que dans les parties méridionales de la France, comme la Provence : ainſi il demande des ſoins plus particuliers dans les climats bien moins chauds, tel que celui de Paris & des Provinces voiſines.

On peut en élever 1°. par le moyen de quelques jeunes orangers qui nous viennent de Provence & de Gènes : on peut augmenter ce fonds en ſemant au mois de Mars des pepins de bigarades, qui ſont des orangers ameres & ſauvages. On les ſéme dans des caiſſes de terre préparée, en les tenant dans un lieu fermé. Ils forment des ſauvageons que l'on peut replanter ſéparément dans des pots de terre : on leur donne des labours, on les arroſe de tems en tems : ils montent près de deux pieds dès la premiere année : on les greffe dès la ſeconde année. Cette greffe ſe fait en écuſſon ou en aproche, & d'oranger ſur oranger ; & on les met tantôt au ſoleil, tantôt à l'ombre.

On doit obſerver de proportionner la caiſſe à la tige, & une caiſſe de douze à quinze pouces de large ſuffit aux tiges les plus vigoureuſes ; & lorſqu'on juge que la terre de la caiſſe eſt uſée, on met l'arbre dans une autre caiſſe garnie de terre neuve, & on n'attend pas que l'arbre ceſſe de croître en feuillages. Après ſept ou huit ans, on le tranſplante dans la derniére caiſſe, qui doit avoir environ vingt ou vingt-quatre pouces de large.

Les caiſſes doivent être de chêne, & aſſemblées ſolidement, & revêtues d'une double couche de peinture en huile, pour réſiſter à l'ardeur du ſoleil & à la pourriture. Pour bien encaiſſer les orangers, il faut garnir le fond de la caiſſe de groſſes piéces de brique & de platras, afin que l'eau s'écoule par les trous dont le fond eſt percé ; enſuite on garnit le fond & les côtés de terre préparée. Ce doit être une terre mêlée d'une partie de terreau de brebis repoſé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vielle couche, & d'un tiers de terre graſſe de marais, &c.

Puis on place l'oranger : on doit en diminuer la motte pour le tenir proportionné à la caiſſe : il faut tenir toujours la hauteur de cette motte plus élevée que le bord de la caiſſe, de peur qu'inſenſiblement l'arbre n'enfonce trop, ſoutenir le tout avec de petites piéces de bois, achever l'encaiſſement, en entaſſant avec force de la terre de tous côtés.

On doit tâcher de donner à l'oranger une belle tête, c'eſt ce qui en fait la beauté : ainſi on peut lui donner la forme d'un beau buiſſon, ou celle d'un globe parfait.

Quant à la taille d'oranger, on doit retrancher, 1°. la plupart des menues branches : 2°. celles qui pouſſent à plomb vers le bas, & celles qui ſe dépouillent de leurs feuilles, par-là on vuide l'intérieur de l'arbre : on a ſoin de conſerver toutes les branches vigoureuſes. Si quelque accident, comme la grêle ou la maladie, défigure un oranger, il faut ravaler l'arbre, c'eſt-à-dire, raccourcir & couper les branches, juſqu'à l'endroit qui reſte le plus entier vers l'intérieur de la tête.

Lorſque, par maladie, un oranger jaunit, on lui donne une nouvelle terre, ou bien on taille toutes les racines gâtées, & on n'expoſe l'arbre au ſoleil que pendant deux ou trois heures : s'il eſt attaqué par certaines punaiſes, qui ſucent cet arbre, ce que l'on connoît à quelques tâches noires, on doit frotter la blanche & chaque feuille gâtée avec du vinaigre.

Pour préſerver les orangers du dommage que le grand froid leur cauſe, on doit les tenir dans une bonne ſerre, & les y enfermer dès la mi-Octobre.

Maniére de cultiver les orangers dans les climats tempérés, comme aux environs de Paris

Pour avoir de beaux orangers, & qui raportent des fleurs & des fruits en quantité, il faut, 1°. prendre pour la terre, la ſuperficie de celle des bois de haute futaie, dans les endroits où le vent ramaſſe les feuilles qui tombent des arbres ; car elles s'y pourriſſent & ſe mêlent avec la terre : cette terre eſt legére & douce, un peu ſablonneuſe : elle paroît noirâtre quand elle eſt humectée : l'eau de la pluie & des arroſemens la pénétre facilement, & elle ne retient point trop d'humidité, comme fait la terre argileuſe & forte. 2°. Ne point mêlanger cette terre avec aucun fumier, ſi ce n'eſt le marc de raiſin, parce qu'elle a ſuffiſamment de ſel par elle-même : or, le marc de raiſin n'a point de ſel dangereux, ſa chaleur eſt tempérée, & produit de bons effets ; mais pour s'en ſervir à propos, il faut qu'il ait été purgé ; pour cela il faut le mettre dans une foſſe aſſez creuſe, y mêler de mauvaiſes rognures de cuir, le bien fouler avec les pieds, le couvrir de demi-pied de fumier de cheval, tout nouveau, & le laiſſer repoſer un an, & y jetter, de tems à autre, de l'eau en abondance, à moins qu'il ne ſoit humecté par des pluies fréquentes : & ne le point découvrir que quand on veut s'en ſervir : ſi dans la ſuite on veut bonifier cette terre, on le fait au moyen des arroſemens, dans leſquels on mêle des extraits de fumier, qu'on tire en forme de leſſive.

3°. On doit laiſſer à découvert les racines de l'oranger les plus proches du tronc, afin que le ſoleil les pénétre : mais pendant les chaleurs, on les couvre de feuilles d'arbres

sèches, ou de la paille : & lorsqu'on les renferme dans la serre, y remettre de la terre ou vieux terreau. On doit sur tout défendre les Orangers du froid & du vent : le fumier à contre-tems leur est également pernicieux : on n'en doit jamais mettre de celui de vache, ni de pourceau : tous les autres doivent être bien consommée, & mis avec prudence.

Observations nouvelles sur la culture des Orangers.

Les orangers se plaisent dans un terrein composé d'une quantité égale de fiente de mouton de deux ans, ou de la terre d'égout, ou tirée d'un marais ou d'une chéneviére. Lorsque les orangers sont assez forts pour être mis en caisse, il faut proportionner les caisses aux têtes de ces jeunes arbres, c'est-à-dire, qu'elles doivent avoir environ quinze pouces de diamétre ; mais on doit les mettre plus au large dans d'autres, lorsque l'arbre cesse d'augmenter son feuillarge & qu'il paroît languissant. Au bout de sept à huit ans, on doit les transplanter, avec toute leur terre, dans des caisses, dont le diamétre pourra être de vingt-quatre pouces.

Ces caisses doivent être de cœur de chêne : les planches doivent être épaisses d'un peu plus d'un pouce, bien jointes ensemble, & couvertes en dehors & en dedans d'une couche de couleur à l'huile, comme on a dit ci-dessus, pour empêcher qu'elles ne pourrissent par l'humidité continuelle de la terre. Les grandes caisses doivent avoir une porte à doubles gonds, soutenue par deux barres de fer : elle est nécessaire pour pouvoir renouveller la terre, & en tirer le sédiment liquide qui s'amasse au fond, & donner une issue au terreau foulé. On doit couvrir le fond des caisses de briques & de morceaux de poterie, afin que l'eau trouve un passage aisé par les trous dont le second est percé, & garnir le fond & les côtés de la caisse de bon terreau préparé.

Maniére d'encaisser les Orangers.

Après qu'on a observé ce qui vient d'être dit, on plante l'arbre bien droit dans la caisse ; mais on diminue la masse de terre autour de la racine : on entasse après cela, de tous côtés, une nouvelle masse de terre, qu'on presse legérement autour du tronc, afin que la terre s'affaisse autour de la racine. On doit élever la terre sous la racine plus que vers les bords de la caisse ; car le poids de l'arbre fait, peu à peu, baisser la terre du milieu, laquelle se trouve bientôt au niveau avec celle des bords.

Les orangers ont ordinairement la figure d'arbres nains bien touffus. L'usage est de les tailler en globes parfaits ;

ou bien en hémisphére : ce qui se fait en arrondissant le sommet & les côtés, & taillant le bas horizontalement ; car la régularité de la tête est la principale beauté d'un oranger. Lorsqu'on les taille, on doit couper les petites branches, quoiqu'elles poussent bien, c'est afin de lui donner du vuide : on coupe aussi les branches qui poussent directement vers le bas, mais on conserve toutes les branches vigoureuses qui peuvent contribuer à la beauté de la tête. Lorsque le vent, ou la grêle, ou quelque maladie ont défiguré un oranger, on doit chercher quels sont les endroits les plus sains du bas de la tête, & raccourcir les branches jusqu'à l'endroit qui promet un nouveau feuillage. Lorsqu'un oranger commence à jaunir, on doit le mettre à l'ombre, & ne l'exposer que deux ou trois heures au soleil ; & si le mal est à la racine, il faut couper toutes les branches des racines qui sont desséchées. S'il est attaqué d'un insecte presque imperceptible qui se tient sur les feuilles & sur les branches & qui les ronge, pour remédier au tort considérable que font ces sortes d'insectes, on doit frotter les branches & les feuilles infectées avec des petites vergettes douces trempées dans du vinaigre. Comme le froid est le plus grand ennemi des orangers, on doit mettre les caisses dans la serre depuis le milieu d'Octobre jusqu'au retour de la belle saison.

Des gens entendus dans la culture des orangers, ont exposé, dans un Mémoire inséré dans le Journal Économique, Juillet 1757, que les pots de terre sont préférables aux caisses ; ils alléguent, avec raison, l'exemple des Genois, qui ne se servent que de pots de terre. En effet, disent-ils, on doit remarquer que la culture des orangers dépend essentiellement de trois choses, si on veut qu'ils réussissent : 1°. Du sel qui se trouve dans la terre & qui leur fournit la nourriture : 2°. de la chaleur qui excite ce sel & le fait agir : 3°. de l'humidité qui tempére cette chaleur & distribue ce sel dans toutes les racines. Mais ce n'est pas le tout d'avoir donné ces trois choses aux orangers dans le degré convenable ; il faut les leur conserver, & empêcher qu'elles ne se dissipent en peu de tems : c'est à quoi l'oranger qui est emprisonné dans des caisses ou des pots, est plus exposé qu'un autre arbre, parce que, toujours chargé de ses feuilles & même de fruits, il s'épuise plus promptement, & ainsi il a besoin qu'on lui conserve le sel qui fait sa nourriture. Or, cela est bien plus difficile lorsqu'il est élevé dans une caisse : car, 1°. la porosité du bois & l'intervalle qui est entre les planches, rendent la caisse comme ouverte de tous côtés, enforte que l'arrosement, après avoir pénétré la terre, se perd par toutes ces ouvertures & entraîne les sels, & la terre se trouve bien-tôt épuisée. 2°. Le soleil échauffant la caisse par la force de ses rayons, attire toute l'humidité de la terre avec le sel qu'elle a détrempé : l'air qui pénétre avec facilité

dans la caisse, produit le même effet : c'est ce qui fait languir les orangers, & voilà pourquoi ils sont tant de tems à se former. Les pots de terre n'ont point ces inconvéniens, 1°. l'eau des arrosemens ne peut pas se perdre, puisqu'il ne s'y trouve point d'autre ouverture que celle qui est au fond. 2°. Le pot étant plombé ou verniſſé par dehors, le soleil ne peut pas, en attirant l'humidité, attirer les sels qui ne peuvent point passer par les pores : bien plus, s'il se trouve tant soit peu d'air en dedans, l'arrosement le repousse en dehors.

En effet, quand on arrose les orangers en pots, on voit souvent bouillonner l'eau, parce que ne pouvant se répandre par les côtés du pot, elle prend la place de l'air qu'elle rencontre & le force de sortir par le haut avec impétuosité. Autre raison : la chaleur est nécessaire aux orangers, mais ce doit être une chaleur accompagnée d'humidité, autrement elle brûleroit les racines. Or, 1°. les caisses ne sont pas si-tôt échauffées que les pots de terre, & elles ne conservent pas si long-tems leur chaleur ; car si, dans un certain espace de tems, on arrose une caisse une fois, il faut dans le même-tems arroser un pot trois fois. D'ailleurs, on ne peut arroser les orangers dans les caisses qu'avec poids & mesure, & on est obligé de les serrer presque sans humidité, si on ne veut courir le risque de les faire périr. On n'a pas ce mal à craindre quand on fait usage des pots : on peut les arroser sans courir aucun risque ; ils ne peuvent jamais l'être trop : les racines de l'oranger ne sont pas dans le bois comme il arrive aux caisses, mais dans la terre. Au reste, les pots dont on parle ici, ne doivent point être des pots de fayance, parce qu'ils sont très-petits & qu'ils sont verniſſés en dedans comme par dehors, & ont un fond plat : ils doivent être faits en entonnoir & de figure ronde au fond, & soutenus par une base qui les éleve de terre, afin que l'eau ait une issue libre par le trou qui est au fond. Ce seroit une erreur de penser qu'on ne trouve point de pots assez grands pour placer de gros orangers. La conservation d'un oranger ne dépend point de la grande quantité de terre qu'on lui donne, mais de la conservation des sels que la terre contient : un pot de deux pieds de diamétre par le haut, suffit pour les plus gros orangers, eussent-ils une tige aussi grosse que la cuisse, pourvu qu'on ait soin de l'arroser à propos, & de lui donner une terre nouvelle de trois en trois ans, & de répandre tous les six mois sur la superficie quatre doigts de vieux terreau nouvellement sorti de la couche.

Enfin, on peut avec les pots, donner aux orangers un nouvel aspect, en les tournant du côté que l'on veut : ils se trouvent toujours sur la même ligne, ce qu'on ne peut point faire à l'égard des caisses, parce qu'elles feroient une irrégularité choquante.

Les oranges ſont de deux ſortes ; les douces & les aigres. le ſuc de celles-ci eſt réfrigératif, celui des prémiéres a un effet contraire. L'écorce d'orange confite au ſucre, fortifie l'eſtomac, chaſſe les ventoſités.

ORDRE (des Créanciers.) On apelle ainſi un Jugement qui contient l'Ordre & la ſuite ſelon laquelle un chacun Créancier eſt mis pour être payé de ſa dette, ſur les deniers provenans de la vente des biens immeubles de leur Débiteur, ſuivant les droits, hypothéques & priviléges qu'ils ont les uns & les autres. Dans un ordre, il y a trois rangs de Créanciers : 1°. les privilegiés, tels ſont le Procureur pourſuivant pour les frais extraordinaires des criées ; car les frais ordinaires ſont à la charge de l'Adjudicataire : ceux qui ont prêté leurs deniers pour l'acquiſition d'une choſe, & s'ils ne peuvent pas être entiérement payés, ils viennent à contribution ſur la choſe : 2°. les Créanciers hypothécaires, qui viennent ſelon l'ordre de leur hypothéque : 3°. les Créanciers chirographaires, en cas qu'il reſte quelques deniers après que les autres ont été payés : & dans ce cas, ils viennent à contribution au ſou la livre. Au reſte, cet ordre n'a lieu que dans la vente des immeubles ; car dans celle des meubles, tous les Créanciers viennent à contribution, excepté les privilégiés perſonnels : tels ſont les frais funéraires, ce qui eſt dû aux Médecins, Chirurgiens, Apothicaires, &c.

OREILLES. (Tintement d') Remédes pour les divers maux d'oreilles. Coulez dans l'oreille une goutte ou deux d'eau-de-vie, dans laquelle on aura infuſé du romarin : ou bien faites recevoir par un entonnoir la vapeur du vinaigre, mis dans une écuelle ſur un réchaud.

OREILLES ulcérées. Inſtillez dedans du fiel de porc ou de l'huile d'œufs, ou du fort vinaigre avec du fiel de bœuf incorporés enſemble. Ce dernier remède évacue la pourriture des oreilles.

OREILLES qui jettent une mauvaiſe odeur. Diſtillez dedans du jus de mercuriale & du vin mêlés enſemble par égale quantité.

OREILLES humides. Frottez-les avec de la poudre d'alun brûlé, ou avec de la poudre de vitriol.

OREILLE où eſt entré quelque petit animal ; comme puce, fourmi, moucheron, perce-oreille, &c. Diſtillez de l'huile ou du vinaigre dans l'oreille, cela les fera mourir : pour le perce-oreille, on doit diſtiller quelques gouttes d'eau-de-vie.

Si c'eſt quelqu'autre corps étranger, comme pierre ou bois, on eſſayera de le tirer avec un cure-oreille ; ou on mettra un peu de laine imbibée de térébenthine, pour attirer le corps étranger : l'éternuement en ſerrant le nez, eſt fort utile en pareil cas.

Dureté d'oreille ou d'ouie. Rempliſſez de poudre de cu-

min ou oignon dans lequel vous aurez fait un trou du côté de la racine ; bouchez ce trou avec deux peaux de l'oignon : mettez l'oignon ſous la cendre, faites-le cuire lentement : étant cuit, preſſez-le, & faites dégoutter dans les oreilles le ſuc qui en ſortira.

On peut encore s'y prendre différemment, c'eſt-à-dire, tirer le germe de l'oignon après l'avoir fendu, puis on le rejoint avec un fil ; on remplit le vuide de camomille, on fait cuire l'oignon dans les cendres chaudes, & lorſqu'il eſt cuit, on exprime le ſuc, & on le fait inſtiller dans les oreilles.

Le ſuc de marrube blanc, ou celui de feuilles de lierre, eſt encore fort ſalutaire à cette ſorte de mal.

Douleur d'oreilles. Prenez un oignon cuit ſous la cendre, une once de beurre frais, une once d'huile roſat, autant de camomille, un gros de ſafran en poudre, mêlez le tout, & l'apliquez. Ce reméde fera vuider l'abſcès, s'il y en a.

Ou diſtillez dans l'oreille du jus de mauve ou du jus de feuilles de lierre, ou du jus de plantain : mêlez de ces jus avec un peu de miel & jettez-en quelques gouttes dans l'oreille. *Voyez* Surdité.

Oreilles de Judas. C'eſt le nom qu'on donne à certains champignons qui renferment un poiſon mortel.

A l'égard des maux d'oreille qui ſurviennent aux chevaux, s'il y a abſcès ou ulcére, il faut le couper, & le guérir avec du miel & de l'alun.

Oreille d'Ours (l') tient ſon rang parmi les belles fleurs. Elle pouſſe des feuilles polies & graſſes : du milieu de ſes feuilles ſortent des tiges, qui, dans leur ſommet, font épanouir des fleurs jaunes ou pâles, d'une odeur douce & mielleuſe ; chaque fleur eſt de la forme d'un tuyau élevé en entonnoir, & découpé en ſix ou ſept parties ; la graine en eſt de même, & de couleur brune. Les oreilles d'ours les plus eſtimées doivent avoir la tige forte, la fleur ronde, & n'être que d'une ſeule couleur ; telles ſont les panachées, les veloutées, les luſtrées, les doubles, les triples. Ces fleurs viennent de ſemence ou d'œilletons ; elles demandent une terre préparée, c'eſt-à-dire que ce doit être de la terre à potager ; bien criblée, & autant de terreau de couche, le tout mêlé.

On ſéme la graine au mois de Septembre, on l'arroſe & on la porte à l'ombre : comme elle eſt ſix mois à lever, il eſt plus court d'œilletonner cette plante ; mais ſi elle a pouſſé deux œilletons, l'un panaché, l'autre pur, on doit conſerver le panaché & ôter le pur. Lorſque l'oreille d'ours a jetté pluſieurs œilletons panachés, il faut attendre que la fleur ſoit paſſée pour œilletonner.

Lorſqu'elles ſont en fleur on les œilletonne : tout œilleton eſt bon à planter, pourvu qu'il ait un peu de racines. Il faut le mettre juſqu'au collet dans la terre préparée, de

ſorte qu'il n'y ait que les feuilles qui paſſent : on doit l'arroſer, lui donner de l'ombre juſqu'à ce qu'il puiſſe être tranſporté : on a ſoin de couper toutes les feuilles pourries. Quand on veut détruire un œilleton, il faut arracher l'oreille d'ours feuille à feuille, juſqu'à ce que l'on trouve une petite partie en forme de cœur que l'on coupe, & on prend garde de ne point endommager le collet de la plante.

La terre qui leur eſt propre eſt celle des buttes formées par les taupes, ou des foſſés qu'on a curés dans les prés, & de la terre de vallée.

ORGE (l') ſorte de menu grain, du nombre de ceux apellés *Mars*. L'orge a le grain pointu & piquant, & gros du milieu ; il vient en fourreau : ſon épi eſt barbu, & ſa feuille eſt longue. Il y en a de deux ſortes, le gros ou carré, qu'on apelle *Eſcourgeon*, & l'orge commun : ce dernier a le grain plus petit : on l'apelle *Paumelle* en certain Pays. Il vient dans les terres legéres, comme dans les terres fortes ; il ſe change en avoine dans celles qui ſont humides. En général, l'orge altére le fond des terres : ainſi on ne doit jamais ſemer en orge que la vingtiéme partie de ſes terres. On le ſéme depuis la mi-Avril juſqu'à la fin de Mai, par un tems ſec, après avoir bien labouré le champ.

Pour un arpent, il faut environ huit boiſſeaux d'orge : la culture & la récolte ſont les mêmes que celles de l'avoine. L'orge ſert pour nourrir les beſtiaux & les poules : on en fait du pain dans les années de diſette, qui eſt aſſez nourriſſant, mais peſant ſur l'eſtomac.

ORGE d'Automne ou orge carré, apellé autrement Eſcourgeon. C'eſt une eſpéce de blé dont l'épi a quatre rangs de grains & quatre coins. Son grain eſt jaunâtre, & plus gros que l'orge commun. On le ſéme en Automne, & il mûrit en Juin. Il eſt d'une grande reſſource pour les pauvres gens, qui n'ont point aſſez de blé juſqu'à la nouvelle récolte : en le mêlant avec le froment, on en peut faire d'aſſez bon pain. On le cultive dans les Pays gras, comme en Bourgogne, en Normandie, & on le coupe en verd pour la nourriture des chevaux. On doit le ſemer dans une terre graſſe, mais point humide : ce blé ne ſe garde pas plus d'un an.

L'orge ſe vend vers le Carême ; c'eſt alors que les Braſſeurs de biére en font leurs proviſions : le prix de l'orge ſuit ordinairement le prix du blé, à moitié près.

ORGE mondé. On apelle ainſi une maniére de préparer l'orge, pour ſervir à diverſes ſortes d'alimens utiles à la ſanté. On doit pour cela le dépouiller de ſa peau, le laver, le faire bouillir cinq ou ſix heures dans l'eau : mettre un peu de beurre frais & un peu de ſel, le tout juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en eſpéce de bouillie : il y a des gens qui y mettent des amandes avec du ſucre, & qui y mêlent du lait. Cette nourriture eſt bonne pour les perſonnes infirmes, &

qui

qui ont quelque maladie qui attaque la poitrine. L'orge mondé rafraîchit & engraiſſe : quand on veut en faire des crêmes d'orge, on le paſſe.

ORGEAT. Boiſſon fort rafraîchiſſante faite avec de l'eau d'orge, & où il entre de la ſemence de melon & du ſucre : plus l'orgeat eſt rafraîchi, meilleur il eſt.

Pâte & ſyrop d'orge. Prenez des amandes de Provence, de l'année, fraîchement caſſées, ce qu'on connoît à leur couleur blonde : joignez-y deux onces d'amandes améres par livres d'amandes douces. Mettez toutes ces amandes dans une terrine, jettez-y de l'eau bouillante pour les dépouiller facilement de leur peau, pilez-les, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche : puis tirez-les de l'eau, pilez-les dans un mortier, paſſez-les ſur une pierre unie, & les broyez avec un rouleau en y jettant un peu d'eau deſſus. La Pâte étant faite, délayez-la dans très-peu d'eau ; paſſez-la par l'étamine avec forte expreſſion : s'il reſte beaucoup de lait dans la pâte, délayez-la encore dans un autre eau, & juſqu'à ce qu'il ne reſte point de lait.

Pour faire du ſyrop d'orgeat à l'eau ſimple avec le ſucre, réduiſez-le juſqu'à ce qu'il ſoit prêt à candir : mettez-y alors votre lait d'amande, & laiſſez-le bouillir : remuez-le aux premiers bouillons, & lorſqu'il ſera aſſez épais, retirez-le du feu, laiſſez-le refroidir, remuez de tems en tems de crainte que l'orgeat ne monte trop. Etant froid, mettez-le en bouteille, en remuant toujours le ſyrop.

Recette pour quatre pintes de ſyrop. Il faut ſept livres de ſucre, une livre d'amandes douces, & deux onces d'amandes améres.

ORGEAT pour les maladies de poitrine. Lavez trois onces de bel orge, faites-les bouillir dans une livre & demie d'eau commune l'eſpace d'un demi-quart d'heure : jettez cette premiére eau, & remettez l'orge dans une ſeconde eau, & faites bouillir tout doucement juſqu'à ce que l'orge ſoit crevé : alors retirez la décoction, laiſſez-la refroidir à demi : écraſez l'orge avec l'eau qui reſte, & paſſez le tout par un tamis, ou par un linge bien net de leſſive : puis ajoutez-y autant de ſucre qu'il eſt néceſſaire : faites mitonner ce mélange ſur un petit feu, juſqu'à conſiſtance de panade claire. On prend cette eſpéce de bouillie à l'heure du coucher : elle eſt rafraîchiſſante & humectante, & fort bonne pour les inflammations de poitrine & les toux invétérées. On peut ajouter à l'orge quelques ſemences de melon & de concombre, & des amandes douces pilées.

ORIENTER. Moyen de s'orienter dans un bois où l'on s'eſt égaré : on doit couper quelqu'arbriſſeau un peu fort de tige : on regarde quel eſt le côté le moins nourri : & en regardant de ce côté-là, on a le Nord devant ſoi, le Midi à dos, le Levant a droite, & le Couchant à gauche ;

alors on prend celle de ces quatre routes, & l'on ſçait qu'eſt le lieu qu'on cherche.

ORIGAN. Eſpéce de marjolaine qui croît aux lieux champêtres & montagneux ; il a les feuilles preſque ſemblables à celles de l'hyſſope : il eſt partagée en pluſieurs petites touffes. Sa décoction eſt fort propre pour faire ſuer, & contre les morſures des ſerpens & la ciguë : il eſt ſalutaire dans les rhumatiſmes & fluxions ſur le cou. On doit pour cela ſe ſervir de l'origan nouvellement cueilli, le hacher & le faire chauffer dans une poële ſur le feu en le remuant, & l'apliquer chaudement ſur la partie malade en ſe couchant.

ORME. Arbre de futaie ; ſon tronc eſt gros, mais haut & droit, ſon écorce raboteuſe, ſes racines groſſes & longues, ſon bois jaune & dur, & propre au charronnage, particuliérement le franc orme, ou le champêtre, qui a les feuilles petites. Les ormes ſont communs dans les bois : on s'en ſert ordinairement pour faire des grandes avenues, des allées & des boſquets. Ils ſont un peu longs à venir ; ils viennent mieux dans les terres graſſes & un peu humides. La voie la plus courte eſt de les élever de rejettons en pepiniére ; le tems le plus favorable de les planter, eſt au mois de Février. Si c'eſt pour des avenues, on doit les placer à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre, dans des trous fort larges & peu profonds, leur tailler la racine courte, & ne leur laiſſer que cinq ou ſix branches. On les laiſſe ainſi juſqu'au bout de deux ans, alors on leur laboure le pied & on les élague de trois en trois ans, juſqu'à ce qu'ils ayent acquis leur hauteur naturelle, c'eſt-à-dire une tige de ſept à huit pieds ; on doit avoir ſoin de leur faire former une belle tige, c'eſt le moyen de les faire ſervir à la décoration des jardins. Pour cet effet, on peut les former en boule, c'eſt-à-dire, à tête ronde & touffue, & cela en tondant les branches tous les ans, de maniére qu'inſenſiblement elles forment, à l'extrémité de la tige, une maniére de boule de deux pieds & demi de diamétre ; & pour leur donner un plus grand relief, on plante, dans le bas de ſa tige, un petit rond de charmille qui, conduit artiſtement, forme une eſpéce de vaſe.

Lorſque l'orme a douze ou quinze ans, on peut en couper les branchages tous les cinq ans pour en faire des fagots ; à trente ans, ils produiſent le double & au-delà, à proportion de leur crue ; & ſi on en a beaucoup, on les ébranche par coupe réglée ; depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, ils ſont dans leur force.

Le bois d'orme eſt bon pour le charronnage ; on en fait des moyeux, eſſieux, jantes, fléches : on débite ces piéces en grume.

ORPIN. Plante, dont les feuilles ſont épaiſſes & remplies de ſuc comme celle du pourpier ; cette plante veut être cultivée dans une terre graſſe & à l'ombre. Elle ſe multiplie de ſemence & de plant enraciné. Elle eſt vulnéraire, conſoli-

dante, détersive, bonne pour effacer les taches de la peau. Sa décoction en lavement est bonne dans la dysenterie; sa racine, pilée avec l'huile rosat, s'aplique avec succès dans les hémorroïdes; on peut aussi la réduire en onguent, après l'avoir écrasée & fait cuire avec du beurre frais, pour le même mal.

ORTIE. Plante piquante, qui croît par tout, mais principalement dans les haies, dans les lieux incultes, & dans les masures. Il y en a de rouges, de blanches, de jaunes; les fleurs & les feuilles d'orties sont desficatives & astringentes, propres pour arrêter le cours de ventre. Il y a encore la grande ortie des bois; celle-ci n'est pas piquante; sa tige est carrée, haute d'une coudée, & porte des fleurs rouges, en forme d'épi; l'infusion de ses fleurs & de ses feuilles est bonne contre la colique néphrétique.

ORTOLAN. Espéce de gibier-plume, & fort vanté pour sa chair tendre, delicate & succulente. L'ortolan est un oiseau de passage; il n'est pas plus gros qu'une alouette; il a le bec long comme la fauvette, les plumes de ses ailes & d'autour de sa tête tirant sur le jaune, sa queue sur le jaune & noir; le reste de son plumage est gris; il a le bec, les jambes & les pieds rouges; il est plus communs dans les Pays chauds que dans tous autres. Ils arrivent au mois d'Avril, & s'en retournent en Septembre; on les prend aux filets, en napes ou trébuchets. La saison pour cela est aux mois de Juillet, Août & Septembre: les lieux où ils se plaisent sont les vignes & les avoines; on doit toujours en avoir cinq ou six en cage pour apeller, car il en meurt quelqu'un dans le tems de la mue.

On les met dans de petites voliéres, que l'on doit couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voyent pas le jour; on les engraisse avec du millet & du pain, où l'on mêle de l'avoine; ils deviennent tout ronds de graisse.

ORVALLE ou TOUTE-BONNE. Plante dont les feuilles sont fort petites, un peu rudes, hautes de deux pieds, ses fleurs faites en épi, & de bonne odeur: elle croît dans les lieux secs & incultes; on la cultive dans les jardins. Ses fleurs sont spécifiques contre les fleurs blanches des femmes, & la suffocation de la matrice, prises en décoction & intérieurement, ou apliquées extérieurement. Sa semence est fort bonne contre l'inflammation des yeux.

ORVIÉTAN. (Recetre pour l') Sorte d'antidote. Prenez sauge, rue, romarin, de chaque une manipule; chardon bénit, dictame de Créte, racine d'impératoire, angélique de Boheme, bistorte, aristoloche longue, fraxinelle, galanga, gentiane, calamus aromaticus, semence de persil, de chaque une once; baies de laurier & de genièvre, de chacun demi-once; canelle, girofle, noix muscade, de chacun trois dragmes; terre sigillée préparée en vinaigre, thériaque vieille, de chaque une once, poudre de vipére, quatre onces; noix séches & mondées, mie de pain de froment desséchée, de

chaque huit onces, miel écumé, ſept livres. Faites du tout un électuaire ſelon l'art; hachez les noix mondées, pilez-les avec la mie de pain deſſéchée, paſſez-les par le tamis renverſé, ajoutez les poudres & autres matiéres, & enfin le miel, & la thériaque, qui fera fermenter le tout. L'orviétan ſe conſerve long-tems; il eſt utile en une infinité d'occaſions, tant aux hommes qu'aux chevaux & aux bœufs, & à tous les corps qu'on ſoupçonne d'être empoiſonnés.

OSEILLE, herbe potagére. Il y en a de pluſieurs eſpéces: les plus connues ſont, 1°. la longue, dont on fait uſage dans les cuiſines, & qui a la feuille d'un verd luiſant, oblongue & pointue; 2°. la ronde, qui a la feuille d'un verd pâle, la racine menue, & la tige rampante. La longue ſe ſeme en plein champ au mois de Mars dans une terre bien labourée; étant levée, on la ſarcle, on l'arroſe beaucoup, & on en recueille la graine au mois de Juillet: la ronde ſe cultive de même. Il y a encore la jaune, dont la feuille eſt blonde, & qui a moins d'acide que les autres. L'oſeille ſe multiplie encore de petits rejettons arrachés des vieux pieds.

Le ſuc d'oſeille eſt excellent contre le ſcorbut. Ses feuilles mêlées avec du vieux-oing, le tout bien pilé & incorporé, & mis dans une feuille de chou ſous les cendres, fait un bon cataplaſme pour toutes les apoſtumes froides. Ces mêmes feuilles miſes dans le vinaigre & mangées le matin à jeun, ſont un préſervatif contre la peſte. La décoction de l'oſeille, priſe en boiſſon, eſt excellente contre la morſure des chiens enragés: on lave même la plaie, & on la couvre de ſes feuilles, & on continue la boiſſon juſqu'à ce que la morſure ſoit guérie.

OSIER. Eſpéce d'arbuſte aquatique, dont les branches ſont menues & pliantes; il ſe plaît dans les terres fortes & humides. Quand on en veut avoir beaucoup pour le débiter, on en fait des oſeraies dans un endroit expoſé au ſoleil, & dont on doit bien labourer la terre. On les plante de boutures bien choiſies d'un pied & demie de long, après les avoir épointées par le gros bout, & les avoir fait tremper dans l'eau quelques jours. On les met un pied en terre à la diſtance d'un pied & demi, & ſur des lignes eſpacées de même. On doit les labourer deux fois par an, & une fois dans les bonnes terres; les garantir du dégât des beſtiaux, les tondre tous les ans; & ſeulement quand ils ſont mûrs, & les mettre alors en lieu frais. Les oſiers ſont d'un grand uſage pour les Vignerons, les Jardiniers, les Tonneliers, les Vanniers.

OUTARDE. Gros oiſeaux qui vivent dans les Campagnes, & reſſemblent à des oies; il y en a qui ont trois pieds depuis le bec juſqu'aux ongles, & dont le cou eſt long d'un pied, & les jambes d'un pied & demi. Leur plumage eſt blanc, noir, gris, brun, rougeâtres; ces oiſeaux ſont naturellement peſans, & ont peine à voler; ils ne ſe perchent

point sur les arbres ; ils font leur nid à terre. On les chasse ordinairement à cheval ; car elles ont une sympathie pour les chevaux, & elles se laissent aprocher de près, de maniére qu'on les tire facilement.

On les prend aussi aux filets. La chair de l'outarde est plus dure que celle de l'oie ; mais elle est de bon goût & délicate lorsque l'outarde est fort jeune ; on doit la laisser mortifier long-tems, autrement elle est dure, & de difficile digestion.

OXIGRAT. C'est le nom qu'on donne au mélange du vinaigre avec l'eau, de maniére cependant qu'il y a quatre fois plus d'eau que de vinaigre ; on s'en sert pour le gargariser. dans les maux de gorge.

P.

PACAGES. On donne ce nom aux pâturages humides dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les bestiaux pour s'en nourrir. On les apelle aussi des pâtis. *Voyez* Pâturages.

On entend aussi par le mot de pacage, un droit qui consiste à profiter du regain dans les prés ; ce droit en quelques Provinces appartient aux Seigneurs, sur-tout dans les isles des rivières. Bien des gens confondent le pacage avec le panage, qui ne s'entend que de la glandée.

PAILLASSONS. Couvertures de paille que font les Jardiniers, pour mettre à l'abri des vents & du froid les productions printaniéres, comme les petites salades. Les paillassons sont composés de trois perches d'environ six pieds de long, éloignées de trois pieds en travers, sur lesquelles on attache avec de l'osier de longues pailles de seigle, de l'épaisseur d'un bon pouce, & dans toute la longueur des perches ; ensuite on met d'autres perches en travers, pour que le tout soit solide : on pose ces paillassons sur les couches, & on les fait soutenir par quelques échalas, pour qu'ils ne touchent pas les productions.

PAILLE de blé, usage qu'on en peut faire. La grande, qui est celle de seigle, sert pour empailler les chaises, faire des paillasses, des nattes ; mais alors on en doit battre seulement les épis, & non la paille : 2°. les grosses pailles servent à la nourriture & aux litiéres des chevaux & des bestiaux. On leur donne par gerbes celle de froment battue ; on leur donne aussi les menues pailles : les balles ou pellicules qui envelopent le grain, étant mêlées avec l'avoine, sont bonnes pour toutes sortes de bestiaux.

Les pailles étant converties en fumier, servent à fumer les terres ; on vend ces pailles, quand on ne peut pas tout

conſommer en litiére & en fumier. La grande paille ſe vend aux Tourneurs pour des chaiſes, nattes, &c. aux Grainetiers & aux Jardiniers.

PAIN (le) eſt le plus néceſſaire de tous les alimens. A la campagne on en fait de trois ſortes : l'un pour le maître & ſa famille, l'autre pour les valets, & le troiſiéme pour les chiens.

Maniére ordinaire de faire le Pain.

Ayez un levain, qui eſt un morceau de pâte qu'on a gardé de la derniére cuiſſon, & peſant deux ou trois livres, plus ou moins, ſelon la quantité que vous voulez faire de Pain. Pour le Pain bourgeois, c'eſt la ſixiéme partie de la farine qu'on veut employer : mettez, avant de vous coucher, la quantité néceſſaire de farine dans une huche, rangez-la des deux côtés ; mettez le levain dans le vuide du milieu : jettez dans ce milieu de l'eau chaude à ſouffrir aiſément la main, & ſeulement ce qu'il en faut pour détremper le levain : étant délayé, formez-en peu à peu, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme ; laiſſez-la au milieu de la huche, couvrez-la d'une ſerviette ; renverſez deſſus le reſte de la farine qui eſt aux deux côtés : couvrez la huche de ſon couvercle. En Hyver, on couvre le levain de quelque choſe d'épais, & quelquefois on met un réchaud de feu par-deſſous.

Le lendemain matin, faites chauffer de l'eau, relevez la farine comme elle étoit d'abord ; ôtez la ſerviette, jettez de l'eau chaude ſur le levain ; délayez-le bien, enſorte qu'il n'y ait point de grumeaux : formez la pâte du reſte de la farine, obſervant ſur-tout de ne point mettre trop d'eau : plus la pâte eſt pêtrie vîte & mollement, plus le Pain eſt leger ; celle du Pain de ménage ſe pêtrit moins, & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

Toute la pâte étant faite, on la couvre bien : dans les grands froids on met du feu deſſous ; on laiſſe la pâte en cet état une heure ou une heure & demie, & juſqu'à ce qu'elle ſoit levée. Cependant on chauffe le four, enſuite on donne à la pâte la forme du pain qu'on ſouhaite, & on le met ſur une table de maniére que les Pains ne ſe touchent point.

Le four doit être chaud également & à propos : s'il l'eſt trop, le deſſus du Pain brûle, & le dedans ne cuit pas ; & quand il ne l'eſt pas aſſez, il ne cuit point du tout. On connoît que le four eſt aſſez chaud, lorſqu'en frottant un peu fort avec un bâton le carreau ou la voute, il en ſort des étincelles : alors on ôte les tiſons & les charbons ; on range quelque peu de braſier à côté de la bouche du four : on le nettoie avec l'écouvillon, au bout duquel ſont quelques morceaux de vieux linge qu'on mouille dans l'eau claire, & qu'on tord

avant de s'en ſervir : on bouche le four un peu de tems pour lui laiſſer abattre ſa chaleur, puis on l'ouvre, & on enfourne promptement le Pain : on garnit le fond des plus gros Pains, & on garde la place du milieu pour les petits ; puis on bouche le four. On laiſſe cuire le pain deux bonnes heures & demie, ſi c'eſt du pain bourgeois : on connoît qu'il eſt cuit, lorſqu'après en avoir tiré un, & le frapant du bout des doigts, il raiſonne aſſez ferme : à l'égard du gros Pain, on le laiſſe quatre heures avant de le tirer : on ne doit pas renfermer le Pain qu'il ne ſoit bien refroidi.

Manière de faire du Pain d'un meilleur goût qu'il n'a d'ordinaire.

Faites bouillir, dans une chaudière bien propre, avec de l'eau, le gruau qui aura été tiré du ſon, remuez-le bien avec une pêle de bois, uniquement deſtinée à cet uſage. Coulez ce ſon & cette eau à travers une toile neuve & groſſe ; exprimez-la bien : mettez l'eau qui en ſortira avec de la farine ordinaire & une doſe proportionnée de levain ou de levure, (mais le levain de pâte eſt le meilleur,) & vous aurez un Pain d'un goût exquis. En effet, on a éprouvé que l'eau bouillie avec le ſon, détache toute la farine : cette ſubſtance, qui étoit dans le ſon & le gruau, rend le Pain plus ſavoureux, & en augmente la quantité d'une livre ſur ſix ou ſept, outre que par-là on épargne la dépenſe de faire remoudre le gruau.

Le degré de bonté du Pain dépend ſouvent de la qualité des eaux qu'on y fait entrer en le pêtriſſant : il faut, autant qu'on le peut, ſe ſervir de l'eau la plus legére, parce qu'elle s'inſinue mieux que toute autre dans les parcelles de la farine que l'on a mêlées avec le levain.

On prétend que l'eau de la pluie eſt la meilleure pour faire lever & fermenter la pâte, à cauſe qu'elle eſt plus legére que celle de fontaine ou de riviére : il eſt conſtant que c'eſt à la différence des eaux qu'on doit attribuer ce goût plus exquis qu'on remarque en certain Pain, & que les autres, quoique faits avec la même farine, n'ont pas.

2°. Le degré de chaleur qu'on donne à l'eau pour pêtrir le Pain, contribue encore beaucoup à ſa bonté ; car il ne faut pas qu'elle ſoit, ou trop froide, ou trop chaude.

On pêtrit le pain avec une certaine quantité de levain : le levain, à la campagne, & en bien des endroits, eſt ; comme on l'a dit, un morceau de pâte qu'on laiſſe aigrir ; & que l'on mêle avec la pâte nouvelle. A Paris, on ſe ſert de levure de biére : ce levain fermente avec la pâte, qu'on laiſſe repoſer pendant quelque tems avant de mettre les Pains dans le four. Si on ſe ſert de levure, il faut qu'elle ſoit nouvelle, & point trop aigre. Un boiſſeau de farine bien moulu, doit faire ſeize livres de pain.

Pour faire de bon Pain, il doit être composé de deux parties de farine, & d'une partie d'eau. Le meilleur pain eſt celui qui a été fait de farine de bon froment, lequel, pour être tel, doit être ſec, bien nourri, peſant, difficile à rompre, point trop nouveau, bien mondé, & où l'on a laiſſé un peu de ſon : il en eſt moins peſant ſur l'eſtomac, quoiqu'il ſoit moins agréable que ſi on n'y en laiſſoit point du tout ; 2°. la farine doit avoir été bien pêtrie, avoir ſuffiſamment fermenté, & le pain cuit à propos. On ne doit pas manger le pain trop tendre, parce qu'il gonfle l'eſtomac ; ni trop raſſis, parce qu'il ſe digére moins facilement. Le pain nourrit beaucoup, mais l'excès épaiſſit le ſang.

Le pain de méteil, c'eſt-à-dire, moitié froment, moitié ſeigle, eſt moins nourriſſant, cependant les gens de la campagne en uſent ordinairement : on le pêtrit plus dur, & on y laiſſe plus de ſon. Le pain de ſeigle eſt moins nourriſſant que le pain de méteil, il eſt lourd & peſant ſur l'eſtomac. Le pain d'orge a le même défaut, & il nourrit moins que les autres : il ne convient qu'à des tempéramens robuſtes : on y mêle d'autres farines, pour qu'il ſoit moins mal-faiſant. Le pain d'avoine, celui du blé de Turquie, & celui de millet, ont les mêmes inconvéniens.

Pour faire du pain plus ſubſtantiel qu'à l'ordinaire, il n'y a qu'à mettre dans une chaudière pleine d'eau, le ſon que l'on a bluté, le faire bouillir, le paſſer, pêtrir enſuite le pain avec cette eau blanche : on pourra avoir près d'un quart plus de pain que de la façon ordinaire.

Différentes qualités du Pain.

Le pain mollet eſt le plus délicat, mais la mie en eſt plus tenace, & il eſt plus difficile à digérer ; ainſi il ne vaut rien aux convaleſcens, ni aux eſtomacs foibles : il en eſt de même du pain au lait, c'eſt-à-dire, pêtri avec le lait & la farine la plus pure : le pain tout fraîchement cuit, a le même inconvénient. Le pain bis-blanc, fait avec la farine groſſiérement paſſée, & où il reſte quelque peu de recoupes, nourrit davantage que le pain blanc. Il rend les corps plus robuſtes, mais il eſt plus long-tems à ſe digérer ; & même il ne convient pas aux perſonnes qui font peu d'éxercice. En général, un pain eſt plus ou moins eſtimable, ſuivant la maniére dont il a fermenté ſuivant ſon degré de cuiſſon, & la quantité de l'eau qui y eſt entrée.

Il y a des endroits où l'on ſale le pain, & d'autres où on ne le ſale point. Le pain ſalé, il eſt vrai, excite l'apétit, aiguillonne l'eſtomac, qui fait alors ſa fonction avec moins de lenteur, & diviſe les ſucs digeſtifs ; mais le pain non ſalé, lorſqu'il eſt bien cuit, & qu'il a bien fermenté, eſt de facile digeſtion, forme un bon chyle, & ne porte point dans le

le sang une âcreté qui peut nuire par l'usage habituel du pain salé.

Le pain est non-seulement l'aliment naturel de l'homme, mais il est utile, & sert de reméde en certains maux : telles sont, par exemple, les rôties au vin & au sucre, avec un peu de canelle, dans les cas de foiblesse & d'épuisement. Il y a des Médecins anciens, fort célébres, qui conseillent de manger, à déjeûner, un peu de beurre sur le pain : ils prétendent que ce déjeûner prévient les douleurs de tête, les étourdissemens, les évanouissemens, qu'il est salutaire dans les maladies épidémiques & contagieuses. De plus, les cataplasmes faits avec de la mie de pain, amollissent les tumeurs, les font résoudre ou mûrir. Un morceau de pain, mis sous le nez dans des momens de foiblesses & de perte de connoissance, soulage infiniment, &c.

Connoissances qu'un bon Econôme doit avoir pour se procurer de bon pain.

On doit choisir un tems propre pour faire moudre les grains ; & les gens entendus en font moudre tout à la fois la quantité nécessaire pour leur provision ; rarement la farine se garde-t'elle au-delà. Pour faire moudre une telle provision de farine, on doit prendre le tems où les eaux, les vents, les chemins, & le moulin même sont les plus favorables, en prévenant le Meunier de quelques jours. De cette maniére, un particulier occupe seul le moulin, jusqu'à ce que toute sa besogne soit faite, & il a soin de se trouver lui-même à toute l'opération, ou d'y envoyer des personnes de confiance.

On prévient par-là, en partie, la tromperie des Meuniers ; mais, malgré cela, ils sont si adroits, qu'ils trouvent toujours le moyen de prendre plus de grain qu'il ne leur en est dû pour leur mouture. Les pauvres & les Mercenaires sont encore plus exposés à leur mauvaise foi. Il y a peu de moulins en Province qui soient tels qu'il faudroit qu'ils fussent pour faire de bonne farine : les meules y sont souvent de mauvaise qualité de pierre, & mal assorties. D'ailleurs, les personnes capables de les dresser comme il faudroit pour retirer du grain toute la farine qu'il est possible d'en tirer, sont rares. L'Hyver est le tems de faire moudre, parce que les eaux & les vents sont abondans, & qu'on en retire toute la force qu'on en peut tirer par le mouvement des moulins, & les faire tourner de maniére profitable. On a fait l'expérience, qu'un setier de blé moulu en Eté, dans un moulin de Province, n'avoit raporté que cinq sixiémes de pain, de ce qu'avoit rendu autant de blé moulu en Hyver au même moulin. Ainsi, un Econôme, après avoir nettoyé ses grains en Automne, & avoir séparé les différentes qualités, doit faire mettre en farine tous les grains destinés à être consommés sur les lieux, ou à être

vendus, & cela, afin de profiter de l'abondance des eaux & de la force des vents.

Il y a sur cette matiére des connoissances qu'il est essentiel à un Econôme d'avoir jusqu'à un certain degré ; premiérement, pour n'être pas trompé, & secondement, pour se déterminer sur le moyen d'avoir le pain à moins de frais.

Presque toutes les personnes qui recueillent des grains, font du pain chez eux, & ont, pour cet effet, toutes les ustensiles nécessaires. Ils y trouvent, à ce qu'il leur semble, un plus grand profit que de le prendre chez le Boulanger : ils peuvent avoir raison dans la situation actuelle des choses, mais cela les engage à des soins bien grands, & à une grande perte de tems : d'ailleurs, peu de personnes entendent à façonner le pain, aussi parfaitement que ceux qui en font leur profession. Bien plus, dans une maison où il s'en consomme peu, on a presqu'autant d'embarras & de dépense pour le faire, que dans celles où il s'en consomme beaucoup ; car il le faut faire plus souvent à proportion de la quantité, pour ne pas le manger trop rassis : ainsi tout chef de famille doit voir là-dessus ce qui lui est le plus expédient. Pour cet effet, il est bon qu'il soit instruit de la proportion qu'il y a entre le poids du pain, le poids du blé & de la farine : or, voici cette proportion, d'après les expériences qui en ont été faites.

1°. Pour le blé ordinaire & commun, on a éprouvé, qu'après y avoir aporté toutes les attentions possibles, tant pour la saison de le moudre que pour la bonté du moulin, il ne sort jamais du moulin un poids en farine, égal au blé qu'on y a mis ; ainsi, on a trouvé une livre de farine de moins, sur quatre-vingt & cinq livres de blé, parce qu'il y a une partie de la plus fine farine qui s'envole.

2°. Il y a un déchet encore plus sensible sur la farine passée au tamis & même au blutoir : car en la pesant séparée du son, il a résulté que ce même blé a donné, sur dix livres pesant, sept livres de farine & trois livres à peu près de son.

3°. Pour le blé de la premiére classe, qu'on apelle la tête du blé, on a trouvé que dix livres de ce blé ont rendu sept livres & un quart de bonne farine, & deux livres trois quarts de son : ce qui fait, sur quarante livres pesant de ce blé, vingt-neuf livres de farine, & onze de son seulement, & cela, parce que le bon blé rend plus de farine qu'un autre. Sur quoi on doit remarquer que la farine qui provient du meilleur blé, recevant beaucoup plus d'eau, fait plus de pain.

4°. On a éprouvé qu'une quantité de farine de blé ordinaire & de la seconde classe ; par exemple, sept livres de farine avant d'être mise en pâtes, en pesent dix après que le pain a été cuit & sortant du four, ce qui prouve qu'il y étoit entré trois livres pesant d'eau.

Enfin, on a éprouvé que ſept livres de fine farine de ce même blé ont donné dix livres deux onces de pain, ce qui eſt deux onces de plus que le même poids de farine non tamiſée : que le gruau de ce même blé a donné un quarteron moins que la fleur de farine ; c'eſt-à-dire, que ſept livres de cette farine, où la fleur & le gruau étoient reſtés enſemble, ont donné dix livres juſte de bon pain ; que ſept livres de farine fine du même blé en ont donné dix livres deux onces, & que ſept livres de groſſe farine de gruau de pareil blé, n'ont rendu que neuf livres & quatorze onces : ce qui prouve que plus la farine eſt fine, plus elle reçoit d'eau, quoiqu'elle ſoit de même blé, & plus elle rend de pain.

A l'égard de la farine du blé de la première claſſe, on a vérifié que le gruau a donné autant peſant de pain que la farine de la ſeconde qualité du blé de la ſeconde claſſe, & que la farine de la ſeconde qualité de ce premier blé, a fourni autant de pain que la fine farine du ſecond, & qu'enfin la farine du blé de la première claſſe a produit dix livres un quart de pain pour ſept livres de farine. D'où il ſuit qu'il y a toujours un véritable profit à préférer le plus beau blé au commun, parce qu'il rend plus de pain ; ce qui a été vérifié par pluſieurs expériences.

Ces expériences ont donné lieu de propoſer aux Chefs de famille le moyen qui ſuit.

Maniére dont un Laboureur peut faire échange de ſes grains avec un Boulanger pour du pain, & ce, pour éviter les embarras de la mouture de la farine, de la fabrication du pain, de la perte de tems que ces diverſes opérations emportent, & pour manger de meilleur pain.

1°. Comme c'eſt le poids du blé qui détermine ſa bonne ou mauvaiſe qualité, il faut commencer par le blé de la moyenne claſſe. Ce blé peſe deux cens trente livres le ſetier meſure de Paris : on peut dans les autres pays ſe ſervir de cette meſure pour ſe régler ſur la proportion du pain au poids du blé. Cela poſé, le particulier ou Laboureur qui veut échanger du blé moyen avec du pain de Boulanger, doit faire ſon calcul de la maniére ſuivante : deux cens trente livres de blé qui ne valent que quinze livres priſes au marché, peuvent faire pareil nombre de livres peſant de pain de place ; mais comme il eſt juſte que le Boulanger ſoit indemniſé du prix de la mouture & de celui de la fabrication du Pain, qui eſt ſon commerce, le Boulanger ne doit donner que deux cens trente livres peſant de pain de place en échange de deux cens trente livres de blé.

2°. Si ce même particulier veut en échange de la même quantité de blé moyen, avoir du pain bourgeois, qui vaut, par exemple, ſept liards la livre, tandis que le pain de place ne vaut que dix-huit deniers, alors il ne peut éxiger

du Boulanger que cent ſoixante & ſeize livres & demie peſant de pain, pour deux cens trente livres de grain.

3°. S'il veut échanger d'excellent blé, tel qu'eſt celui de la tête, pour un ſetier de ce même blé peſant deux cens cinquante livres, il doit tirer trois cens & deux livres & demie peſant de pain bis-blanc; ce qui eſt cinquante-deux livres & demie de pain au-delà du poids de ſon blé, parce que, dans ce cas, ce blé excellent vaudroit au marché vingt-une livres le ſetier.

4°. Si le même particulier étant à ſon aiſe, vouloit, au lieu de pain commun, avoir du mollet en échange du blé commun & ordinaire, mais net, il ne pourroit tirer pour un ſetier de blé peſant deux cens trente livres, que cent cinquante livres peſant de pain mollet. *Journ. écon. Octobre* 1757.

L'Auteur qui a propoſé cet expédient, fait voir qu'un Boulanger qui entreprendroit ce commerce, & qui fourniroit à quelques Villages, feroit en peu de tems une groſſe fortune, & que d'un autre côté, rien ne ſeroit plus avantageux pour les gens de la campagne, de changer leur blé tout-d'un-coup en pain avec le Boulanger, qui, à la vérité, s'obligeroit d'aporter le pain tous les fois qu'on en ſeroit convenu.

2°. Que l'échange qui ſe feroit entre le Boulanger & le Propriétaire des grains ſe régleroit ſuivant les trois différentes qualités du blé, & ſuivant le poids de meſure. Par exemple, pour un ſetier de blé médiocre qui peſeroit deux cens & dix livres, le Boulanger ne donneroit que cent cinquante livres peſant de pain bis-blanc, parce que le mauvais blé produit toujours moins de pain, & que chaque eſpéce doit ſuivre ſon prix; on ſuivroit toujours la régle de trois ou de proportion, en diſant:

Si deux cens cinquante livres peſant de grain ont donné tant de pain, combien le poids différent qu'on trouveroit à ce même grain en doit donner? Cette maniére de compter, empêcheroit les uns & les autres d'être trompés.

Pain benit pour des gens de la campagne. On doit, 1°, prendre de la plus belle fleur de froment en poudre, la quantité convenable à la grandeur du pain benit, en ôter d'abord le quart, pour faire le levain, que l'on détrempe avec de la levure & de l'eau chaude: laiſſez revenir le levain dans une jatte qu'il faut bien couvrir lorſqu'il fait froid. Pendant ce tems-là détrempez les autres trois quarts de la farine avec de l'eau bien chaude: mettez-y une livre de beurre frais, un fromage mou, un quarteron de ſel: deux heures après rafraichiſſez le levain avec cette pâte, & mettez-le encore repoſer dans la jatte: quand il ſera revenu, mêlez le tout, pêtriſſez-le bien, façonnez-le ſur la pêle, dorez-le avec des œufs battus ſans eau, & mettez-le dans le four, qui ne doit pas être d'une chaleur ſi

ſerte que pour le pain ordinaire. Lorſqu'il ſera cuit, tirez-le doucement ſur quelque rond de bois.

PAIN de pourceau. Plante dont la racine eſt ronde, & aſſez ſemblable à un petit pain ; les cochons en ſont fort friands : elle croît dans les bois & dans les buiſſons. Cette plante pouſſe des fleurs qui ſont de différentes couleurs, ſelon les diverſes eſpéces de la plante ; car les unes ſont purpurines, les autres blanches, les autres gris de lin : on les multiplie de Semence en Septembre & en Mars, & on les ſeme en des pots remplis d'une terre legére. La racine de cette plante eſt chaude & deſſicative : ſon uſage principal eſt dans la dureté de l'ouïe en infuſion dans l'eſprit de vin ; ſon uſage n'eſt ordinairement qu'extérieur, parce qu'elle opéreroit avec trop de violence.

Avertiſſement.

PAIN. (le). On a avancé dans cet article qu'on devoit laiſſer cuire le pain Bourgeois deux bonnes heures & demie dans le four : & qu'à l'égard du gros pain on le laiſſe quatre heures, avant de le tirer. On nous a fait obſerver que c'étoit une erreur : il ne faut au pain Bourgeois qu'une heure au plus pour le cuire, & que pour le gros pain deux heures ſuffiſent. Plus le tems le rendroit rouge en dedans & de mauvais goût.

PALES-COULEURS. Maladie qui ſurvient aux perſonnes du ſexe vers le tems qu'elles doivent avoir leurs régles, ou même lorſqu'après être venues, elles ſe ſupriment : elles durent quelquefois juſqu'à l'âge de vingt ans. Lorſqu'elles en ſont atteintes, elles ont le viſage & les lévres pâles & preſque plombées, & elles éprouvent diverſes incommodités, comme des douleurs de tête, d'eſtomac, des laſſitudes, une difficulté de reſpirer. Elles ont un goût bizarre & dépravé comme de manger du ſel, du plâtre, du charbon, du vinaigre, &c. Les cauſes de cette maladie ſont la dépravation des ſucs de l'eſtomac, l'épaiſſiſſement du ſang, & les obſtructions du foie, de la ratte & de la matrice.

Reméde. On doit travailler à évacuer les humeurs, & à faire reprendre au ſang ſa fluidité naturelle. On en vient à bout par l'uſage des abſorbans, tels que l'opiate abſorbant, dont on prend un gros tous les matins, ou la poudre apéritive & corrective.

1°. La malade doit prendre de cette poudre trois jours de ſuite, ſe purger le quatriéme ; ce doit être même avec un vomitif, ſi elle a du dégoût & des maux de cœur : le lendemain reprendre de cette même poudre pendant quatre jours, ſe purger pour la ſeconde fois le cinquiéme ; le jour ſuivant revenir aux abſorbans pendant cinq jours, & ſe purger le ſixiéme : & ainſi dans cet ordre, pendant un

mois ou fix ſemaines, on arrive ordinairement à guériſon. Dans le même-tems prendre des ſtomachiques pour corriger le vice de l'eſtomac & de la digeſtion, comme la quinteſſence, d'abſynthe, le quinquina. Si la maladie revient après quelque-tems, recommencer les mêmes remédes, & les continuer pendant trois mois, les derniers quinze jours de chaque mois.

A l'égard de la ſupreſſion des régles, la malade doit non-ſeulement pratiquer les remédes ci-deſſus, mais avoir recours à la ſaignée du pied & au demi-bain. Pour le régime, il doit être tel qu'il ſe pratique dans l'uſage des corroſifs & abſorbans.

Si les maux ci-deſſus étoient toujours rebelles, il faudroit avoir recours aux eaux minérales de Vals, ou à celles de Plombiéres, ou à celles de Forges.

Autre Remède. Prenez deux onces de limaille d'acier crûe & bien lavée, faites-les infuſer pendant vingt-quatre heures dans une chopine de vin blanc, paſſez-les enſuite par un linge plié en deux, au-deſſus d'une cruche remplie de ſix pintes d'eau de riviére, rejettez comme inutile ce qui ſera reſté ſur le linge, conſervez cette eau dans des bouteilles bouchées & en lieu frais. Donnez-la pour boiſſon ordinaire pendant quinze jours: plus la malade en boira, plutôt elle ſera guérie. Elle doit s'abſtenir des fruits crûs, ſalade, pâtiſſerie, & tout ce qui eſt difficile de digeſtion; ſe purger avant, & faire beaucoup d'exercice.

PALISSADE. Bel ornement de jardin: on emploie le plus ordinairement le charme, dont on fait de fort belles charmilles: on les fait auſſi du petit érable, du chévre-feuille, du jaſmin, de l'orme, du hêtre, du tilleul: on y emploie auſſi les arbres qui viennent dans les endroits les plus froids, & qui conſervent toujours leur verdure, comme l'if, le chêne-verd, le buis, le houx, le lierre; celles-ci ſervent encore à cacher des murailles, des terreins incultes, ou peu agréables à l'aſpect. On en fait de différentes hauteurs il y en a qui ont juſqu'à cinquante pieds de haut.

Pour planter les paliſſades, on fait une rigole d'un pied de profondeur, dont on conſerve un côté coupé à pied droit ſans l'ébouler, & dehors de l'allée pour y adoſſer le plant. Si la charmille eſt groſſe, on défonce la terre de trois pieds, on rafraîchit les racines, & on les met brin à brin dans la rigole adoſſée contre le côté coupé à pied droit, & on les couvre de terre: il faut laiſſer un peu de place derriére les paliſſades, pour pouvoir les tondre.

Les paliſſades ſont un des grands ornemens des jardins: elles ſervent à renfermer les boſquets, à couvrir les murs de clôture, à boucher les vues déſagréables, à corriger les biais qui ſe trouvent dans les jardins. Les petites paliſſades ſont de buis & de jaſmin.

PALISSER les arbres aux espaliers. C'est attacher leurs branches au treillage, à droite & à gauche, & avec égalité. Ce n'est qu'au mois de Mars de la seconde année que les arbres sont plantés, qu'il faut les palisser : il faut, avant ce tems-là, les laisser pousser en liberté, sans les ébourgeonner, ni les arrêter : 2°. on doit ôter toutes les branches inutiles : ensuite on commence à attacher la maîtresse branche toute droite, on l'arrête par le haut : après quoi on arrange, de deux côtés, toutes les autres branches, & on leur donne la forme d'un éventail, mais néanmoins sans les forcer : on ne doit pas non plus attacher le bout d'une branche plus bas que le lieu d'où elle sort : il faut seulement les séparer les unes des autres, & ne jamais les croiser.

PALPITATION de cœur. Si elle vient de plénitude de sang, il faut saigner la personne sujette à cette palpitation, & lui faire observer un bon régime. Il y plusieurs remédes contre ce mal, les purgations, les bouillons faits avec pourpier, laitue, oseille, jus d'orange, l'armoise en décoction, l'eau de mélisse magistral, depuis une dragme jusqu'à une once ; la teinture de canelle, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes : la décoction de sauge, l'eau de fleur d'orange : ces divers remédes sont conseillés par M. *Lémeri*, Médecin.

PANACÉE. On apelle ainsi une eau préparée, à laquelle on attribue quantité de vertus pour la guérison de divers genres de maladies. M. *Chomel* explique, dans son Dictionnaire, comment se fait cette eau ; on réduit, dit-il, en poudre grossiére les pierres ou terres qui contiennent du salpêtre, on fait bouillir cette poudre dans l'eau, on met la dissolution du salpêtre sur le feu, & l'on fait évaporer la liqueur jusqu'à ce qu'elle s'attache à une écumoire, & qu'elle paroisse d'une couleur jaunâtre. On apelle cette liqueur huileuse. *Eau mere de salpêtre* : on fait ensuite évaporer cette eau sur le feu, dans un vaisseau de terre, jusqu'à ce qu'elle paroisse en consistance de miel ; pendant ce tems-là on la remue bien & on l'écume, puis on met cette matiére épaisse dans un creuset, entre des charbons ardens, & en augmentant le feu peu à peu, on fait évaporer tous les esprits acides jusqu'à ce qu'elle ne fume plus ; alors on augmente le feu, & quand la matiére est en fusion, on entretient le degré de chaleur jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. En cet état, on la jette dans de l'eau chaude : cette eau s'aproprie tous les sels fixes de cette matiére, & elle dépose au fond du vaisseau cette matiére alkaline, qui est très-blanche : on la lave en plusieurs eaux, jusqu'à ce que l'on sente au goût, qu'elle s'est dépouillée de tous ses sels : c'est cette matiére, réduite en poudre, qui est la célébre panacée universelle ou nitreuse, dont on voit que la base est l'eau de salpêtre. Cette panacée absorbe les acides, dissout les glaires, les évacue par les selles, sans causer au-

cune tranchée. Elle convient dans toutes les maladies chroniques, à toutes ſortes d'obſtructions : elle excite la tranſpiration, guérit la jauniſſe. Le même Auteur prétend qu'elle eſt ſpécifique pour le ſcorbut : la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux. On doit en uſer pluſieurs jours de ſuite : on la prend dans une eau minérale, ou dans une taſſe de thé, & à jeun.

PANADE. Sorte de bouillie pour les enfans. Mêlez avec du bouillon, une ſuffiſante quantité de mie de pain, ajoutez-y un jaune d'œuf, ou bien une cuillerée de bonne huile d'olive ; remuez le tout, & faites-lui prendre quelques bouillons.

On la fait encore de cette maniére. Prenez deux onces de gruau d'avoine, du plus nouveau, lavez-le dans pluſieurs eaux tiédes, juſqu'à ce que le gruau reſte au fond de la terrine ; faites-le bouillir à petit feu dans un pot, avec trois demi-ſetier d'eau, juſqu'à la réduction de la moitié : enſuite paſſez-le par un linge net avec expreſſion, ajoutez-y un peu de ſucre & une cuillerée de vin blanc. Cette panade eſt legére & nourriſſante.

PANAGE (le) eſt un droit de glandée, c'eſt-à-dire, de mener paître les cochons dans les bois lorſque le gland tombe. Ce droit s'afferme ou ſe perçoit à raiſon d'une ſomme par tête. Il faut ſe conformer, ſur cela, à l'Ordonnance des Eaux & Forêts, c'eſt-à-dire, qu'il ne faut point permettre le panage lorſqu'il y a peu de gland, afin de conſerver les bois qui ſont le bien le plus ſolide des Seigneurs, & n'y jamais ſouffrir ni chévres, ni moutons.

PANAIS. Racine potagére : il y en a de trois eſpéces ; le long, dont la racine eſt très-longue, & la tige haute de trois ou quatre pieds ; le rond, dont la racine eſt plus groſſe & plus courte ; & celui de Siam, qui eſt fort gros du côté de la tête, & a la chair plus jaunâtre. Les panais ſe multiplient de graine, laquelle eſt plate, de figure ovale & de couleur brune : on la ſeme au Printems, à claire-voie, en bonne terre. Si la plante leve trop dru on l'éclaircit au mois de Mai.

PANARIS. Mal cruel, en forme d'abſcès qui vient au doigt, qui corrompt & pourrit les chairs, & cauſe de vives douleurs.

Reméde. Prenez des cendres de ſarment, faites-en une forte leſſive, faites-la bien chauffer, verſez-en dans un vaſe commode, trempez-y la partie affligée : il faut l'y laiſſer fort long-tems, & pour cela y verſer de tems en tems de nouvelle leſſive chaude ; réitérez cette opération, & vous en verrez promptement les bons effets dans quelque état que ſoit le panaris, ſoit dans ſon commencement, lorſqu'il n'y a que de l'enflure, ſoit dans ſon accroiſſement, lorſque l'enflure gagne & que le pus augmente, ſoit lorſque les chairs ſont corrompues ; car la leſſive attire au-dehors toute

la malignité du mal : il ne faut, après cela, que couper la peau morte, & mettre sur le mal des onguens dont on se sert pour consolider les plaies.

Autre Reméde. Il faut donner ouverture aux panaris par la pointe de la lancette, ou par l'aplication de l'onguent de la mere, *Voyez* Abscès, où cet onguent est expliqué : ensuite tremper le doigt dans une lessive de cendres de sarment : il en sort des glaires qui sont la supuration de la membrane altérée. Ce reméde est excellent.

Ou prenez le jaune d'un œuf frais, du sel commun, la valeur de la moitié d'un dé à coudre ; pulvérisez le sel, & faites-le fondre dans le jaune d'œuf, en les agitant jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés ; faites ensuite un liniment sur le doigt, que vous enveloperez de linge, le renouvellant de douze en douze heures ; la guérison sera prompte.

PANIS. Sorte de grain assez semblable au millet ; mais ses filamens sont différens, étant plus longs d'un pied, & entassés, & ses grapes contiennent quantité de graines velues, & bleues ou rouges. Il y a des Provinces où l'on en fait du pain comme avec du millet. On l'écrase sous une meule de pierre avant de s'en servir : il vient plus vîte, mais il n'est point si délicat ; il aime les terres sablonneuses, pourvu qu'elles aient un peu de substance.

PAON (le) est regardé comme le plus béau des oiseaux, mais il n'est estimé que pour sa beauté, car sa chair est difficile à digérer. Il n'est pas de l'économie d'en avoir un grand nombre, parce que ces oiseaux sont fort goulus, & font beaucoup de dégât. Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, les femelles moins, & n'ont pas la beauté des mâles : les belles couleurs de plumes ne viennent à ceux-ci qu'à leur troisiéme année. Ces oiseaux aiment à se percher en l'air, & cherchent les lieux les plus élevés : on ne leur bâtit un toît, que pour empêcher qu'il ne se perdent. On donne cinq ou six femelles à chaque mâle. Les paonnes pondent au bout de leur troisiéme année : elles pondent dix ou douze œufs, & sont sujettes à les égarer ; car elles pondent en différens endroits. Leur couvée est de cinq œufs : les petits sont un mois à éclorre : on doit jetter de la nourriture auprès. Pour éviter l'inconvénient que la mere ne les abandonne, on les fait couver à des poules ordinaires. On choisit les plus grosses : il leur suffit de cinq œufs : ainsi la paonne peut pondre jusqu'à trois fois par an dans les pays chauds, mais le nombre des œufs diminue à chaque ponte. Quand les paonneux sont éclos, on leur donne, au bout de deux jours, de la farine d'orge détrempée avec du vin, & du froment bouilli & refroidi : on leur donne encore du fromage blanc nouvellement fait, & mêlé avec des poireaux hachés.

PAPIER. On fait le papier de quantité de chiffons, de vieux drapeaux, vieux linges : on les blanchit, on les ha-

che menu, & on les réduit en une eſpéce de pâte, à l'aide des moulins. On délaie cette pâte avec de l'eau tiéde, on en fait une bouillie claire : on trempe dans la cuve, où eſt cette bouillie, un moule ou chaſſis qui enleve cette bouillie, dont le plus clair s'égoutte à travers, & on renverſe ce qui y reſte ſur une groſſe étoffe de laine, qu'on couvre d'une autre pareille ſur laquelle on met une autre feuille, & ainſi ſucceſſivement. On fait égoutter toute l'eau, par le moyen d'une preſſe qu'on met ſur ce tas. Enſuite on fait ſécher ſur des cordes toutes ces feuilles, & on les paſſe dans une colle : on les fait ſécher, on les porte à la preſſe, & on les liſſe.

Papier Terrier. C'eſt une deſcription que fait faire un Seigneur de tous les héritages, tant féodaux que roturiers qui ſont dans ſa mouvance féodale, ou dans ſa cenſive, de tous les droits, dimes, terrages, coutumes, corvées, rentes foncières & autres ſemblables, de tous les Vaſſaux, arriére-Vaſſaux & Sujets cenſiers : en outre, de toutes les reconnoiſſances de ſes cens, rentes, & autres droits ſeigneuriaux, fonciers & autres. En un mot, c'eſt une déclaration par le menu, & par le détail, de tout ce que chaque Vaſſal ou Sujet cenſier tient, & qui releve de la Terre dont il a été fait un papier Terrier. Il faut, pour procéder à la confection d'un papier Terrier, obtenir des Lettres en Chancellerie, adreſſées à des Juges Royaux, portant commiſſion pour faire appeller par-devant le Notaire à ce commis, tous les Débiteurs de redevances prétendues par les Seigneurs, aux fins de porter les foi & hommage, payer les droits, bailler aveux & dénombremens par le menu, tenans & aboutiſſans, afin de les connoître, & d'en paſſer une forme authentique. Ces Lettres étant entérinées par le Juge, le Seigneur qui les a obtenues, fait faire les proclamations par un cri public, aux marchés, ou à l'iſſue des Meſſes des Paroiſſes, & fait apoſer les affiches : après quoi il fait procéder, par le Notaire, à la confection du papier Terrier ; & chacun des Vaſſaux eſt obligé de venir faire ſa déclaration, & la faire écrire dans le papier Terrier, le tout d'après les titres de ſon acquiſition, aveux & dénombremens. Le papier terrier étant achevé, on doit le faire clorre par le Juge, qui rend une Sentence de clôture. Le tout doit être fait dans l'an, à compter du jour que les Lettres ont été obtenues.

Le renouvellement d'un Terrier eſt très-néceſſaire, & on ne peut prendre trop de ſoins pour le bien faire. La plûpart des Seigneurs ne connoiſſent pas le mérite de ce travail ; ils s'adreſſent à un Notaire de la campagne, & diſputent de prix avec lui : celui-ci va au plus aiſé ; il reçoit la déclaration de celui qui ſe préſente, ſans vérifier à quel titre il poſſéde, ni la quantité : il laiſſe en arriére tout le difficile. On lui rend un aveu ; il copie l'ancien ſans s'em-

barraſſer des nouveaux tenans, ſans vérifier ſi le Vaſſal n'a point fait de ſon fief ſon domaine, ou s'il ne s'eſt point joué de ſon fief: il laiſſe tout paſſer. Ce qui étoit en labour, eſt devenu pré; & lorſqu'un rachat eſt ouvert, on ne ſait par où s'y prendre pour reconnoître les domaines qui doivent relief. Cette négligence fait perdre beaucoup de droits; la preſcription s'acquiert, & le mal eſt ſans remède. Il eſt vrai que le Seigneur à trente ans pour blâmer; mais comme il eſt difficile de relever les erreurs, les choſes en demeurent là. Dans les Pays & Coutumes où l'on preſcrit les cens contre le Seigneur, un Terrier eſt encore plus indiſpenſable. *Eſſai ſur l'adm. des Terres.*

PAQUERETTE. *Voyez* Marguerite.

PARALYSIE. [la] eſt ordinairement cauſée par la pituite qui bouche les nerfs, & empêche les eſprits animaux d'y couler. On doit donc s'apliquer à lever cette obſtruction, pour redonner aux eſprits animaux leur cours libre par les nerfs dans toutes les parties des corps. Elle peut venir encore d'avoir habité une maiſon neuve, dont les murailles ſont humides.

Remède. Le malade doit faire une diéte éxacte, ne manger que du pain bien ſec, des alimens atténuans & deſſéchans, du rôti piqué, de ſauge & de Romarin; être purgé convenablement, uſer d'une décoction de bois de buis; avec un peu d'écorce de citron, pour ſon boire ordinaire; uſer de remédes ſudorifiques le matin & le ſoir pendant trois ſemaines.

On peut lui faire recevoir la vapeur de l'eſprit de vin, étant bien couvert dans un baquet.

Autre remède. Prenez une pinte d'eſprit de vin, dans laquelle vous ferez infuſer, pendant vingt-quatre heures, deux poignées de feuilles de petite ſauge, coupées groſſiérement. Paſſez cette liqueur au travers d'un linge, & faites fondre dans la culture une livre de beurre de chévre, en remuant toujours, & battant le tout juſqu'à ce qu'il devienne comme de la crême: frottez enſuite la partie malade avec un linge chaud devant le feu, la graiſſant deux fois le jour avec ce liniment tiéde; enſuite couvrez-la, & la tenez chaudement.

Ou apliquez ſur la partie du vieux levain mêlé avec la poudre de graine de moutarde & un peu de vinaigre; & on y laiſſera le tout juſqu'à ce que la partie ait de la rougeur, & le lever auſſi-tôt. *Voyez* Rhumatiſme.

Ou frottez les parties affligées avec de la graiſſe d'un chevreau rôti à la broche, & dont on a rempli le ventre de clous de girofle.

Autre Remède. Faites bouillir enſemble une livre & demie d'huile de noix, une pinte de gros vin, de la camomille, de la ſauge, de l'abſinthe, de la rue, de chacune une poignée; coulez le tout, lorſque le vin ſera conſom-

mé, & jettez y trois onces de térébenthine de Veniſe avec trois muſcades pulvériſées. On doit frotter avec cette eſpéce de baume le dos du Paralytique.

Autre Reméde. Faites cuire dans une chopine de lait des blancs de poireaux, coupés par morceaux, & juſqu'à ce qu'ils ſoient réduit en pâte; mettez cette pâte, ſur des étoupes, & apliquez-la bien chaude ſur la partie incommodée.

PARC, eſt un grand terrein à la campagne, enfermé de murailles, qui fait un ornement dans une terre de quelque étendue, & qui ſert au plaiſir du maître. On y enferme toute ſorte de gibier, gros & menu, comme chevreuils, cerfs, daims, liévres, lapins. On y enferme la quantité qu'on veut de terres labourables, ou de bois taillis, ou de pâturages. On y peut pratiquer des allées & des couverts, & y chaſſer le gibier, ſi l'on veut, pour manger ou pour vendre. On doit y pourvoir à la ſubſiſtance des bêtes, ſoit en y ſemant de l'avoine & de l'orge dans les plus mauvaiſes terres, ſoit en y jettant, pendant l'hyver, du foin, des féves, des plantes de jardin & tout ce que l'on a à grand marché.

PARCAGE. (le) C'eſt faire parquer les bêtes à laine, & leur faire paſſer la nuit au milieu des champs, dans un parc fait de claies. Ce Parcage ſe fait pour engraiſſer la terre ſur laquelle on met le parc, ſoit terre labourable ou autre. Le parc eſt un carré de claies, grand à proportion du troupeau que l'on veut faire parquer. Ce ſont ordinairement des perches attachées à des pieux avec des oſiers, & ſoutenues en dehors par des piquets. A côté, & hors du parc, eſt une cabane roulante pour coucher le Berger. On met quelquefois deux parcs à côté l'un de l'autre; alors un des côtés du premier ſert de cloiſon à l'autre, & on y fait paſſer alternativement le troupeau, c'eſt-à-dire, depuis le ſoir juſqu'à minuit dans le premier, & depuis minuit juſqu'au Soleil levé dans le ſecond; car l'herbe couverte de roſée ne vaut rien au bétail. Par-là on fume plus de terre à la fois. Au reſte, il ſuffit d'un parc de cent moutons pour amender tous les ans huit arpens de terre. Il ſuffit même de renouveller cet amendement tous les ſix ans. On fait parquer les troupeaux depuis le mois de Mai juſqu'à la Touſſaints.

PAREATIS. [Lettres de.] Sont des Lettres du Grand Sceau, par leſquelles le Roi mande au premier Sergent ou Huiſſier, d'éxécuter l'Arrêt ou Sentence de quelques Juges dans une Province où les Juges n'ont aucune Juriſdiction; car le pouvoir des Juges eſt borné au reſſort de leur Siége: ainſi, quand on a obtenu un paréatis, les Juges ſouverains ou autres, ne peuvent pas empêcher l'éxécution des Jugemens, ou donner des ſurſéances.

On peut abſolument ſe paſſer de paréatis en prenant la

permiſſion du Juge des lieux, qui ſe met au bas d'une Requête, & le Juge ne peut la refuſer, ni en empêcher l'exécution.

PAREIRA BRAVA. Racine qui croît au Breſil, d'où elle a été aportée en Europe. Ses propriétés ſont de fermenter doucement avec le ſang, & d'enlever, par les ſels volatils qu'elle contient, les obſtacles qui arrêtent le cours des urines. Cette racine eſt en même-tems diurétique & vulnéraire, & on doit la regarder comme un ſpécifique efficace dans les maladies des reins & de la veſſie. On l'emploie dans les difficultés & dans la ſupreſſion des urines, dans les douleurs néphrétiques, & dans les hydropiſies naiſſantes.

On fait bouillir, depuis un gros juſqu'à deux & trois, de cette racine, battue & affilée dans trois chopines d'eau réduites à pinte : étant refroidie, on la paſſe à travers l'étamine, & on la garde dans une bouteille. Le malade doit en boire un verre de quatre en quatre heures. On peut y ajouter un gros de ſel ammoniac : on diminue la doſe ſelon l'âge.

PARFUM. Vapeur qu'on fait élever pour récréer l'odorat ou contribuer à la gueriſon de quelque mal.

PARFUM CÉPHALIQUE. Prenez ſtorax calamite, benjoin, de chaque une dragme & demie, gomme de geniévre & encens, de chaque une dragme ; girofle, canelle, de chaque deux ſcrupules, feuilles de laurier, de ſauge, de romarin, de chaque demi-dragme : pulvériſez les gommes, puis les autres drogues, mêlez les poudres, jettez-en une pincée à la fois dans un réchaud pour en faire recevoir la vapeur au malade. Ce parfum eſt bon pour l'épilepſie, l'apopléxie, & la paralyſie.

PARFUM contre le mauvais air. Prenez ſix cuillerées de bonne eau roſe, dix ou douze clous de girofle concaſſés, quelque pelures de citron ; mettez le tout dans une écuelle ſur un réchaud.

PARIÉTAIRE. Plante qui croît entre les pierres des murailles & dans les haies. Ses feuilles ſont rafraîchiſſantes & émollientes. On s'en ſert intérieurement pour nettoyer, les reins, & pouſſer la gravelle : & extérieurement contre les tumeurs, les éréſipèles, les brûlures.

PARTERRE (le) eſt la piéce d'un jardin qui s'offre la premiére à la vûe : on le place auprès du corps de logis. Un parterre doit être diverſifié ; il convient qu'on y voie à la tête un baſſin, ou piéce d'eau : toute ſon étendue doit offrir un tableau gracieux, par des piéces de broderie, ou de gazon, garnies d'ifs, de caiſſes & de pots de fleurs, le tout ſur un beau ſable jaune : il doit être deux fois plus long que large, ſi le terrein le permet. On peut le faire de trois maniéres : 1°. en broderie, c'eſt-à-dire, avec des enroulemens en buis, des plates-bandes de fleurs, des maſ-

ſifs chargés de gazon dans le milieu, & des petits ſentiers qui ſéparent les carrés ou diviſions que l'on fait avec du buis nain : 2°. à l'Angloiſe, ils paſſent pour les plus ſimples : les compartimens en ſont tracés avec du buis, & remplis de gazon : 3°. en compartimens : le deſſein de ceux-ci eſt repété par ſymmétrie, tant en haut qu'en bas : ils ſont ornés d'une broderie legére de piéces de gazon, d'enroulemens, de plates-bandes.

Les fleurs ordinaires du parterre ſont des tulipes communes, des narciſſes blancs & jaunes, des jacinthes, des étoiles, des couronnes impériales, des totus albus, des jonquilles, des anémones ſimples. C'eſt ſur les plates-bandes des parterres qu'on doit planter les oignons de ces fleurs : on en met deux rangs & à ſix pouces du buis. 2°. Des lilas, du genet d'Eſpagne, des marguerites, des penſées, des crocus, car ils fleuriſſent plus promptement que les graines : des œillets d'Eſpagne, des roſiers panachés, des lys, des ſoleils, des giroflées muſquées jaunes, des roſes tremiéres, des belles-de-nuit, & autres fleurs vivaces, qui réſiſtent à l'air & au brouillard : on plante celle-ci au milieu des plates-bandes : on y met auſſi de gros œillets communs, des croix de Jéruſalem, des oreilles d'ours, des immortelles, des amaranthes, des roſes d'inde, des œillets d'inde. On doit ſemer au Printems ces ſortes de fleurs, & lorſque l'air eſt un peu tempéré. *Voyez* Fleurs.

PAS-D'ANE ou TUSSILAGE. Plante qui pouſſe avec fleur jaune avant les feuilles : elle croît aux lieux humides. Son principal uſage eſt contre la toux ; mais il faut que ſes fleurs ſoient récentes. On la donne en forme de décoction, contre la pleureſie & l'empyême. Sa fumée, tirée par la bouche ſert à arrêter les cataires. Ces feuilles apliquées guériſſent les ulcéres chauds & les inflammations.

PASSÉE. Grand filet à prendre les bécaſſes : on le tend dans les bois taillis, où les bécaſſes paſſent, & entre deux arbres les plus hauts, ou entre des perches, au haut deſquelles on attache le filet : & des que le gibier a donné dedans, on le laiſſe tomber tout-à-coup, par le moyen d'une poulie.

PASSE-RAGE. Plante qui croît dans les lieux humides, haute de deux à trois pieds ; ſes feullles ſont longues & larges : ſa racine longue, & blanche : elle eſt d'un goût âcre : elle eſt corroſive, apéritive : elle convient au ſcorbut, au mal hypocondriaque, & corrige la matiére acide qui charge l'eſtomac.

PASSE-VELOURS. *Voyez* Amaranthe.

PASTEL ou GUÉDE. Sorte de plante qui vient de graine, & qu'on cultive à cauſe de ſes feuilles. Le paſtel eſt d'un grand uſage dans la teinture, pour donner un beau bleu d'azur : celui du Languedoc eſt le plus eſtimé : on l'y cultive de cette maniére.

Les meilleures terres, pour semer le pastel, sont les fossés des Villes & Châteaux, & les champs les plus près des maisons, parce qu'ils sont engraissés. On doit d'abord jetter du fumier sur le champ, bécher la terre, la disposer en planches de trois pieds de large, & les unir avec le rateau : 2°. semer le pastel au mois de Février : préférer la graine violette, parce que le pastel qu'elle produit a les feuilles lisses & unies, au lieu que la graine jaune les a velues : ce qui fait qu'elles se chargent de poussiére : 3°. semer la graine fort épaisse sur les planches, & la couvrir avec le rateau, sarcler le pastel quand il commence à lever, & arracher les herbes étrangéres. Les feuilles que pousse le pastel sont longues d'environ un pied & larges de six pouces : elles commencent à mûrir vers la Saint Jean. On connoît leur maturité quand elles commencent à jaunir : on les cueille en les empoignant près de terre, & on les coupe en les tordant. On doit sarcler de nouveau le pastel, ce qu'on fait à chaque récolte : on en fait une seconde en Juillet, une troisiéme en Août, une quatriéme à la fin de Septembre, & la cinquiéme & derniére vers la Saint-Martin. On destine pour graine les deux derniéres : ensuite on abandonne le pastel, & il forme des tiges hautes de quatre à cinq pieds dont la fleur est jaune. La graine n'en est mûre qu'au mois de Juin de l'année suivante. On ne doit cueillir le pastel que par un tems serein, & labourer la terre après la derniére récolte, & la préparer pour du nouveau pastel, ou du blé, si l'on veut : à chaque récolte, porter les feuilles au moulin pour les y réduire en pâte. Ces sortes de moulins sont comme ceux à huile ; puis on fait des piles de cette pâte au-dehors du moulin, on presse bien la pâte avec les pieds & les mains, on la bat, & on l'unit, de peur qu'elle ne s'évente : quinze jours après, on ouvre le monceau, on le broie entre les mains, & on mêle, avec le dedans, la croûte qui s'étoit formé dessus : on fait de cette pâte de petites pelotes rondes, qui doivent peser cinq quarterons, poids de table ; & après les avoir bien pressées, on les allonge par les deux bouts opposés : c'est le pastel en pile. *Journ. écon. Juill.* 1757.

PATE d'amandes pour laver les mains. On la fait avec des amandes amères, qu'on a pelées à l'eau chaude, & qu'on fait sécher. On les pile ensuite pendant quelque-tems, en y mettant un peu de lait pour les lier en pâte ; en même-tems, on pile un bon morceau de mie de pain blanc, on le détrempe avec un peu de lait. On mêle cette Pâte avec la pâte d'amandes, on les pile ensemble en y délayant un peu de lait : après on fait bouillir le tout sur le feu, en y ajoutant trois chopines de lait sur une livre d'amandes, & on remue toujours le tout, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaissie.

PATE pour laver les mains sans eau. Pelez à l'eau chau-

de quatre onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes amères, pilez-les dans un mortier, en les arrosant d'un peu de vin blanc, mettez-les à part : pilez de même la mie d'un pain de Chapitre, avec trois jaunes d'œufs durs, les humectant du même vin ; mettez le tout ensemble dans le mortier, ajoutez un peu de storax en poudre fine en discrétion, humectez la pâte avec du vin blanc en la pilant ; elle sera, par ce moyen, donce & liquide, comme vous le souhaiterez.

PATE pour les gros pâtés qui se mangent froids. Maniére de la préparer. Mettez-y un demi-boisseau de farine de froment sur une table bien nette, faites une fosse dans le milieu, mettez-y deux livres de beurre frais, & trois onces de sel bien menu, environ un demi-setier d'eau tiéde ; maniez le tout ensemble, & formez-en votre pâte. On y ajoute un peu plus d'eau, si elle est trop forte : formez-en votre abaisse avec le rouleau, laissez-la reposer trois heures avant de vous en servir. On doit mettre plus de beurre en Hyver qu'en Eté.

PATE feuilletée pour des pâtés de pigeonneaux, petits pâtés, & autres à manger chauds. On la fait avec trois livres de fleur de farine, de l'eau froide, un peu de sel menu, &, si on veut, quelques jaunes d'œufs : on la pêtrit, on en fait une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, on y met dessus deux livres & demie de beurre frais, on renverse l'un des bouts l'un sur l'autre, de maniére que le beurre soit en dedans : on la détend une seconde fois avec le rouleau, en la poudrant de farine dessus & dessous, & on la replie & détend jusqu'à cinq & six fois.

PATE de Tourtes. *Voyez* Tourtes.

PATE d'amandes à manger. Echaudez vos amandes, lavez-les dans l'eau fraîche, pilez-les, arrosez-les d'un peu de blanc d'œuf fouetté avec un peu d'eau de fleur d'orange, arrosez-les à mesure que vous les pilez, tirez la pâte du mortier, mettez-la dans une poële sur le feu, avec du sucre en poudre : sur une livre de pâte, il faut demi-livre de sucre : remuez le tout jusqu'à ce qu'il ne tienne plus à la poële : alors mettez-la sur une table avec un peu de sucre en poudre, pour achever de la dessécher.

Cette pâte sert à faire des abaisses pour des tourtes & des tartelettes. Quand on veut l'employer, on la met dans un mortier avec du beurre frais, écorce de citron verd haché, un peu de sucre, quelques jaunes d'œufs, le tout pilé.

PATÉ de Veau. Coupez en trois une rouelle de veau, lardez-la de moyen lard, dressez-la en pâte fine sur un godiveau, garnissez-la de champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichauds, pilé ; assaisonnez de sel, poivre & fines épices, couvrez votre pâté de la même pâte, faites-le cuire deux heures, dégraissez-le,

le, mettez-y un coulis clair de veau : on peut le servir chaud.

PATE' de Dindons. Vuidez vos dindons, retrouſſez-les, battez-les ſur l'eſtomac, lardez-les de gros lard aſſaiſonné, prenez les foies, hachez-les avec perſil, ciboule, fines herbes, truffes, champignons : pilez le tout, farciſſez-en vos dindons, & gardez un peu de farce. Faites votre pâte, dreſſez le pâté, mettez la farce ſur l'abaiſſe, arrangez vos dindons, aſſaiſonnez-les, mettez-y une feuille de laurier, couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & de l'autre partie de l'abaiſſe. Le pâté étant cuit, ôtez les tranches de veau & de lard, & faites-y un ragoût de champignons & de ris de veau. On le ſert chaudement.

PATÉ DE JAMBON. Otez la peau ou couenne d'un jambon, coupez le manche, levez l'os du milieu : enveloppez le jambon de bardes de lard & de tranches de bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignon, une feuille de laurier. Etant ainſi couvert, mettez-le à la braiſe, un couvercle par-deſſus, & faites-le cuire environ douze heures dans un four qui ne ſoit pas trop ardent : étant cuit, laiſſez-le refroidir dans la marmite.

Dans le tems qu'il cuit, faites une groſſe pâte, avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau, de la farine : prenez un grand plat, faites-y un grand bord autour avec cette pâte : le bord doit en être épais, afin qu'il puiſſe ſe ſoutenir ; on façonne ce rebord comme on veut ; on le fait cuire dans le four. Enſuite retirez le jambon avec le jus qu'il aura rendu : rempliſſez les vuides avec des tranches de bœuf & de la graiſſe. On peut le poudrer de la chapelure de pain, & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge.

PATÉ de Canard froid. *Voyez* Canard.

PATÉ de Perdrix. *Voyez* Perdrix.

PATÉ EN POT. Prenez tous les filets d'un gigot de mouton, ceux d'un liévre, d'une perdrix, une noix de veau, & demi-livre de jambon : hachez bien le tout avec champignons, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, perſil, ciboules, baſilic, échalottes, fines épices : hachez & mêlez bien cet aſſaiſonnement : mêlez-y quatre livres de lard & ſix jaunes d'œufs avec les blancs fouettés ; enſuite mettez votre hachis dans une marmite garnie de bardes de lard ; fermez la marmite d'une feuille de papier & de ſon couvercle : faites cuire le tout à petit feu l'eſpace de vingt heures : laiſſez-le refroidir, ôtez en les bardes ; dreſſez-le dans un plat, & le ſervez pour entremets.

PATÉS, PETITS PATÉS. On les fait d'abord avec de la pâte feuilletée : enſuite hachez un peu de rouelle de veau & de moelle de bœuf, avec perſil, ciboule, champignons : ajoutez-y deux œufs, avec ſel & poivre : délayez cette farce avec un demi-ſetier de crême. Faites enſuite de pe-

tites abaiſſes de la pâte ci-deſſus, mettez-les ſur des moules à petits pâtés, étendez de petits morceaux de farce ſur chaque abaiſſe, & couvrez cette abaiſſe d'un autre, & dorez-la; faites de même à chacun, & mettez-les au four.

Les tartelettes ſe font de même, ſi ce n'eſt qu'au lieu de cette farce, on y met de la crême pour les tourtes.

PATIENCE. Eſpéce d'oſeille fort grande & fort aigre; on la cultive de même que l'oſeille. Il y a encore la patience ſauvage, qui croît dans les terres incultes: les feuilles reſſemblent à celles de l'oſeille, mais elles ſont plus longues. Sa racine eſt apéritive & laxative: on s'en ſert en tiſane dans les maladies qui viennent d'obſtruction. Sa décoction purifie le ſang. Le ſuc de ſa racine eſt bon contre la gale, les dartres, les rouſſeurs, & autres vices de la peau.

PATRON. On apelle ainſi celui qui a fondé, bâti, ou doté une Egliſe: en conſéquence de ce, il a droit de preſenter à l'Evêque un Eccléſiaſtique pour deſſervir l'Egliſe: il doit avoir la premiére place dans le Chœur parmi les Laïques, le pain bénit & l'eau bénite, & être nommé expreſſément dans les priéres du prône, & il a droit de ſépulture dans le Chœur.

PATURAGES (lès) ſont des fonds de terre qui n'ont pas beſoin de culture pour porter une grande quantité d'herbages, avec leſquels on engraiſſe les beſtiaux. Les fonds gras, & naturellement abreuvés d'eau, s'apellent pâcages, & les fonds ſecs s'apellent pâtures ou pâtis. Il y a un nombre infini de pâcages dans la Baſſe-Normandie, la Bretagne, le Berri, le Poitou, parce que ce ſont des pays gras: les Habitans y mettent quantité de beſtiaux maigres, bœufs, vaches, chevaux, moutons, & ils les y renouvellent trois fois par an. Cependant on y met plus ou moins de beſtiaux, ſelon la force & la quantité de la pâture: ſur quoi il faut remarquer que ſoixante bœufs conſomment autant que cent vaches, & un cheval autant que trois vaches. Ces pâcages ſont des biens qu'on loue le mieux & le plus facilement: mais ce ne ſeroit pas entendre ſes intérêts de les louer lorſqu'on a aſſez de facultés pour y mettre des beſtiaux pour ſon propre compte; car alors le produit eſt triple, & on peut retirer ſon fond, avec un gain honnête, juſqu'à deux ou trois par an: cependant il eſt bon de réſerver en ſoin une partie de ſes Pâtures, pour nourrir les beſtiaux en Hyver.

On doit d'abord mettre les beſtiaux dans les moindres pâturages, pour qu'ils s'y purgent, enſuite dans d'autres plus ſubſtanciels; & enfin dans les plus ſucculens, où ils achevent de s'engraiſſer.

Les pâcages fourniſſent plus d'herbes que les autres pâtures, parce qu'ils ſont humides de leur propre fond: ils ſont ordinairement pour les gros beſtiaux, que l'on y met

à la fin d'Avril : & on n'y fait paître que la dernière herbe aux moutons & aux brebis, c'eſt-à-dire, ſur la fin de Novembre, & après que les bœufs, vaches & chevaux ont pâturé.

L'herbe que paiſſent les beſtiaux dans les pâcages, leur eſt infiniment plus ſalutaire que celle qu'on leur donne dans les écuries & dans les étables.

Quoiqu'on ne ſéme point les pâtures, il eſt bon d'y répandre de tems à autre, les reſtes & les balayures des greniers à foin quand ils ſont vuides : on doit même leur donner quelques amendemens, tels que le parcage des vaches, & pratiquer, du moins en partie, ce que l'on fait à l'égard des prés, afin que les pâtures ſoient abondantes. On doit pratiquer, tout auprès des pâtures, une chaumiére pour le logement des pâtres, & quelque endroit un peu couvert pour y mettre à l'ombre les beſtiaux pendant les chaleurs.

Comme l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de ſon ſuc, que celle qui n'eſt point mûre n'en a point aſſez, & que les beſtiaux vont toujours à la plus tendre, il faut, pour ménager ſes pâcages, & afin que toute l'herbe ſoit pâturée en maturité, & qu'elle repouſſe ; il faut, dis-je, ſéparer les pâturages en quartiers, grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre : enſorte qu'il trouve, dans chaque quartier, de quoi paître pendant trois ou quatre jours, au bout deſquels on le met dans une autre quartier, afin que le premier fructifie, & ainſi ſucceſſivement. C'eſt en relevant les terres, & plantant du bois ſur les levées, qu'on fait les ſéparations, ou avec des haies & des ſaules.

On doit obſerver que les bêtes à cornes font plus de dégât dans les herbages plantés & dans les jeunes bois, que les chevaux, parce qu'elles broutent & brouſſaillent, & raſent l'herbe de plus près.

On peut affermer les pâcages, ſuivant l'uſage du Pays, ſoit par différens baux, ſoit en recevant des beſtiaux dans les pâturages : on ne doit ſouffrir aux pâcages, ni chévres, ni moutons, ni cochons.

Lorſqu'on veut profiter de ſes pâturages, on peut avoir des bœufs & des vaches : c'eſt le moyen d'avoir beaucoup de fumiers : les engrais du bétail ſont lucratifs.

PATURES. On apelle pâtures, graſſes ou vives, les prés, les pâcages, ou Communes. On entend auſſi par ce nom, les droits de pâturages que les Communautés d'habitans ont dans les prés, les bois, dont ils ſont voiſins, pour y faire paître leurs chevaux & leurs troupeaux dans le tems de la paiſon. Lorſque ces pâtures ſont des Communes, elles ne ſont que pour les habitans auxquels elles ſont communes, & chacun y peut mettre le nombre de bêtes qu'il veut. Outre ces ſortes de pâtures, il y a encore les vaines pâtures : on entend par-là tout champ dépouillé,

comme les terres à grain après la moiſſon, les prés après la dépouille du foin ; en un mot, tout héritage, où il n'y a, ni fruit, ni ſemence, tels que les pâtis, excepté depuis la mi-Mars juſqu'en Septembre, les bois-taillis, & les hautes-futaies pour les herbes qui croiſſent deſſous. Chacun a droit de mener paître les beſtiaux dans ces ſortes d'endroits, & les Coutumes ont introduit ce droit pour maintenir l'abondance des beſtiaux. Au reſte, chaque Habitant ne peut pas faire paître autant de bête qu'il lui plaît ; il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il poſſede dans la Paroiſſe ; à raiſon d'un mouton par arpent de terre en labour, pour les bêtes à laine : à l'égard des chevaux & des bêtes à cornes, il n'y a point de régle établie ; mais il faut que les beſtiaux ſoient pour l'uſage de l'Habitant qui les envoye paître ; car ce droit n'eſt pas pour ceux qui feroient commerce de beſtiaux. La meilleure régle pour cela, eſt celle qui eſt établie en pluſieurs endroits : ſçavoir, que chaque Paroiſſe ou Village a ſon triage diſtinct, qu'il n'eſt pas permis d'excéder. En réglant ainſi la vaine pâture par les limites de chaque Paroiſſe, chacune a le profit du terrein dont elle porte les charges. On permet aux autres Habitans qui n'ont point d'héritage, de faire pâturer une vache, ou deux chévres : mais aucun bétail ne doit pâturer ſéparément du troupeau de la Communauté.

Un Auteur judicieux, qui a écrit ſur l'adminiſtration des Terres, prétend qu'un Seigneur ne doit rien épargner pour ſe rédimer des droits dûs dans ſes bois, tels que le pâturage & le chauffage. S'il peut, dit-il, procurer une autre pâture aux Habitans, en leur accordant une certaine quantité de bois, qu'il livrera tous les ans à chaque ménage, ou en partageant à chaque feu une quantité de terrein pour lui appartenir en propre, il gagnera beaucoup ; car par-là il pourra éloigner de ſes bois les beſtiaux & la mauvaiſe adminiſtration ; mais il faut préalablement faire autoriſer la Paroiſſe à s'aſſembler, à tranſiger, & à faire homologuer l'acte.

PAVIE. On apelle ainſi une eſpéce de pêche qui a ſon mérite, mais bien plus dans les Pays chauds ; car elles y ſont recommandables par leur goût & leur délicateſſe. Mais, aux environs de Paris, les pavies y ont toujours la chair groſſiére & coriace. Auſſi n'y ſert-on qu'en compote la pavie-madeleine, & rarement la ſert-on crue ; cependant la pavie de Pomponne eſt renommée, à cauſe de ſa groſſeur ſurprenante & de ſa belle couleur : elle eſt ronde, ſon goût eſt muſqué, & ſon eau ſucrée ; elle mûrit à la fin de Septembre. *Voyez* Pêche.

PAVE. 1°. Il y a le gros, qui eſt le pavé de rue & des paſſages publics, qui a ſept pouces en carré, & qu'on n'employe qu'avec du ſable ; 2°. le moyen, ou d'échantillon, qui eſt de la moitié de la groſſeur de l'autre ; on en pave les cours à chaux & à ſable ; 3°. le petit, qui n'a que cinq pouces en

carré, & dont on pave les cuisines à chaux & à ciment. Le prix du pavé de cour à chaux & à ciment, est de sept livres la toise, à tout fournir par l'Ouvrier ; le pavé commun, à chaux & sable, cinq livres dix sous la toise ; la seule façon de gros pavé une livre cinq sous la toise ; le petit pavé, à tout fournir par le Bourgeois, vingt sous la toise.

PAVOT. (le) Fleur : il y a le blanc & le noir. Le blanc pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, avec des feuilles longues & larges ; au sommet des tiges sont les fleurs, disposées en roses, ou blanches, ou purpurines, & ses semences rondes & blanches : le noir est semblable au blanc, excepté que ses fleurs sont rouges & ses semences noires.

PAVOT blanc & noir cultivé ; plante des jardins. On les distingue ainsi, à cause de la couleur de leur semence. Les têtes des pavots blancs entrent dans les remèdes ; elles sont assoupissantes, calment les douleurs, la toux ; mais la semence de pavot est peu somnifére. *Voyez* Décoction du pavot blanc.

PAVOT rouge, ou Coquelicot. Plante que l'on voit au milieu des blés ; sa fleur est pectorale, adoucissante ; on l'emploie dans les rhumes ; on s'en sert en maniére de thé, ou en tisane, ou en syrop.

Décoction de la tête de pavot blanc. Prenez un ou deux gros d'écorce, de tête de pavot blanc, séche & coupée par morceaux, faites-les bouillir dans une chopine d'eau, réduite à demi-septier, passez le tout dans une étamine avec legére expression ; elle convient dans les insomnies legéres, & lorsque les malades se trouvent inquiets & agités par des mouvemens de vapeurs. On en donne trois ou quatre cuillerées dans un bouillon le soir à l'heure du sommeil.

PAYS GRAS. On apelle ainsi ceux qui abondent principalement en pâturages, comme la Bretagne, la Basse-Normandie, le Berry, le Poitou.

PÉAGE. (Droit de) C'est un droit seigneurial qui se prend sur le bétail, ou sur les marchandises qui passent ; & ce pour l'entretien des chemins & chaussées. Ce droit est encore connu sous le nom de Pontonage, Rouage, Travers, Leude, &c. Il ne peut être établi que par la concession du Roi, & en vertu de Lettres-Patentes. Outre le titre & possession de cent ans pour lever ce droit, il faut qu'il y ait quelque ouvrage public que le Seigneur soit obligé d'entretenir, comme de réparer un pont, une chaussée, un grand chemin, l'entretien d'un bac, le curement d'une riviére, &c. Ainsi lorsque ce droit est concédé à tems, il est éteint après le tems porté par la concession. En certains lieux, les péages sont du Domaine du Roi ; en d'autres, ils apartiennent aux Villes ou aux Seigneurs. Les péagers sont obligés de mettre une pancarte bien lisible au haut d'un poteau, à côté du lieu où le péage est dû, contenant le tarif des droits dûs. A refus de péage, on ne peut saisir que quelque petite marchandise ou denrée, à concurrence du droit.

PÊCHE. La pêche eſt l'art d'attraper le poiſſon, par le moyen de différens filets. La pêche eſt un exercice agréable & utile; elle demande beaucoup de patience, & qu'on obſerve un grand ſilence. Cet exercice eſt même plus lucratif que la chaſſe; ſur quoi il faut ſçavoir que les eaux ſablonneuſes ſont plus fécondes ſur-tout en truites. Les eaux bourbeuſes donnent la carpe, la tanche, la perche, le barbeau, le meunier, l'anguille. On doit avoir ſoin de nettoyer les lits d'eau, dans les environs où l'on pêche, de tous pieux, & autres embarras qui peuvent accrocher ou déchirer les filets; & qu'il faut pêcher en remontant toujours contre l'eau.

Il eſt d'uſage d'affermer le droit de pêche dans les riviéres non navigables; mais on fait toujours les réſerves néceſſaires pour ſa conſommation; il y a rarement du profit à en faire l'exploitation par ſes mains, tout ſe conſomme en frais.

A l'égard des riviéres navigables, perſonne n'a droit de pêche ſans titre; les Gentilshommes, les Eccléſiaſtiques & les Communautés, ne peuvent pas uſer de ce droit par eux-mêmes, il faut qu'ils l'afferment.

Il y a ſur la pêche la même police que ſur la Chaſſe, c'eſt-à-dire des régles preſcrites par les Ordonnances du Roi, du moins quant à la pêche dans les riviéres navigables, auxquelles tous les Particuliers doivent ſe conformer. *Voyez* Chaſſe, & Droit de Chaſſe & Riviéres.

PÊCHER. Arbre fort connu; il eſt aſſez petit; ſon bois eſt leger & fragile; ſes fleurs ſont rouges. Les pêchers qui ſont dans un terroir ſablonneux & chaud, produiſent les plus groſſes pêches; cet arbre craint beaucoup le froid. Pour les multiplier, on plante des noyaux de pêches dans un terroir foſſoyé, à deux pieds l'un de l'autre, à trois doigts de profondeur, la tête tournée en bas. On doit replanter les rejettons au bout de deux ans, dans une petite foſſe, les fumer, leur labourer le pied trois fois, les arroſer aſſidument; à deux ans les tranſplanter, les mettre en long dans le foſſé, & en laiſſer ſortir ſeulement un rameau. On les greffe en écuſſon ſur des pruniers de Saint-Julien, ou de damas noir, ou ſur des abricotiers déja greffés: c'eſt le moyen d'avoir beaucoup de pêches, & des meilleures. Lorſqu'ils ont atteint trois ans, on les taille, pour le moins, deux fois l'an; la premiére, au mois de Mars, & lorſqu'on les voit prêt à fleurir; & la ſeconde, depuis la mi-Mai juſqu'à la mi-Juin; on doit les dépaliſſer pour les bien tailler; ſur quoi il eſt bon de ſçavoir que les branches à fruit & de l'année, ſont chargées de boutons, & qu'il n'y a que ces ſortes de branches qui donnent le fruit; car les branches à bois n'ont point de boutons.

A la premiére taille on donne aux branches à fruit une longueur raiſonnable, & on taille les branches à bois, au

quatriéme ou cinquiéme œil pour qu'il en naiſſe des branches à fruit : le tout à proportion de leur force, c'eſt-à-dire, les plus groſſes à ſix ou ſept pouces de long, & les foibles à quatre ou cinq. A la fin de Mai, on doit pincer les boutons de toutes les groſſes branches, pour qu'elles pouſſent du bois à fruit. On doit couper près du gros de l'arbre, les branches gourmandes, qui ſont de groſſes branches de l'année, ou du moins, de ſept à huit pouces de long, ſi elles ſervent à garnir l'endroit où elles pouſſent. Lorſque les pêchers ne produiſent plus que de groſſes branches, c'eſt une marque qu'ils ſont vieux, & il faut les arracher, du moins dans les terres legéres, excepté qu'ils euſſent pouſſé quelques branches gourmandes qui peuvent les rajeunir : il faut les tailler à un bon pied de long.

La ſeconde taille ſe fait pour délivrer l'arbre des branches inutiles qui l'épuiſeroient, ou meme du trop de fruit : on taille en même-tems tout le bois ſec & languiſſant, & celui qui eſt attaqué de gomme. Lorſque certains pêchers paroiſſent languir, il y a des gens qui conſeillent de les arroſer de lie de vin vieux, mêlée avec de l'eau, & entaſſer de la terre au pied, en arroſant l'arbre le ſoir, & le mettant à couvert de l'ardeur du ſoleil.

Après la taille, & lorſqu'ils ſont en fleur, on doit, 1°. les garantir de la gelée & des roux vents du mois d'Avril, par des paillaſſons, juſqu'à la fin de Mai : on les ôte quand le tems eſt doux. 2°. Lorſque le Printems eſt ſec ou froid, on doit les déchauſſer, & y jetter deux ſeaux d'eau, les recouvrir de leur terre, & continuer à les arroſer ; ce qu'on doit faire auſſi dans les grandes chaleurs de l'Eté, en y jettant la valeur d'un demi-ſeau d'eau à chaque pied. 3°. Si les abricots ſont noués, il faut ôter de l'arbre, au mois de Mai, le trop de fruit, & en laiſſer peu ſur les branches foibles, ce qu'on pratique ſur-tout à l'égard de ceux qui portent de gros fruits. 4°. On doit ôter, avec des ciſeaux, les feuilles qui ſont ſur les fruits, pour les découvrir & les mettre à l'air, mais ſeulement quinze jours avant leur maturité.

PÊCHES (les) ſont le fruit le plus délicieux à manger crû. Il y a un grand nombre d'eſpéces de pêches : voici les noms des plus connues, avec leurs différentes qualités : 1°. l'avant-pêche ; elle eſt petite, elle a l'eau ſucrée & muſquée : 2°. la pêche de Troyes ; elle eſt groſſe, rouge, & ronde, d'un goût relevé, mûrit au mois d'Août ; 3°. l'Alberge, peu groſſe, a la chair jaune ; 4°. la Vineuſe, groſſe & ronde, d'un rouge brun foncé, d'un goût fin & délicieux ; on la mange à la mi-Septembre : 5°. la Mignone, un peu groſſe, plus élevée d'un côté que de l'autre ; fort belle en couleur, a la chair fine & fondante, l'eau ſucrée, le noyau petit, mûrit à la mi-Août ; 6°. la pêche-Madeleine, groſſe, ronde, rouge du côté du Soleil, blanche de

l'autre, a la chair fine, l'eau ſucrée, le goût relevé, le noyau petit, ſans aucun rouge, mûrit à la mi-Août; 7°. la pêche chevreuſe, groſſe, d'un coloris rouge, a la chair fine & ſucrée, la figure un peu longue, mûrit au mois d'Août: 8°. la Royale, un peu groſſe, plus tardive, mûrit en Octobre: 9°. la Bourdine, aſſez groſſe, d'un rouge obſcur, eſt mûre en Septembre: 10°. la Violette, hative, petite, ſa chair parfumée, ſon eau vineuſe: elle eſt fort eſtimée, bonne à la mi-Septembre: 11°. la Chancelliére, plus longue que ronde, d'un beau rouge, la peau fine, l'eau ſucrée 12°. la pêche admirable, groſſe & ronde, l'eau ſucrée, d'un beau coloris, le goût vineux, ſa chair fine & fondante, le noyau petit, mûrit au commencement de Septembre: 13°. la pavie blanche reſſemble à la Madeleine blanche, mais ſa chair eſt ferme, tient au noyau, d'un fort bon goût, mûrit à la fin d'Août: 14°. la pavie rouge de pomponne, fort groſſe, d'un beau coloris, ronde, d'un rouge incarnat, le goût muſqué, l'eau ſucrée, mûrit au commencement d'Octobre: 15°. le Brugnon violet: il eſt liſſé, ſa chair, ni tendre, ni dure; il eſt fort bon, quand il eſt un peu ridé, à la fin de Septembre.

Il y a encore la pêche nivette, ou veloutée, qui eſt d'une belle groſſeur; c'eſt une de meilleures pêches: la pêche perſique, qui eſt d'un goût merveilleux: la Bellegarde, la Violette tardive, l'Abricotée, la pêche de pau. Toutes les pêches ſe mangent à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre.

Une bonne pêche doit avoir la chair un peu ferme, & cependant fine, ce qui paroît quand on ôte la peau: elle doit être fondante à la bouche, avoir une eau douce & ſucrée, un goût vineux & muſqué, & le noyau petit. On connoît la maturité d'une pêche, lorſqu'elle tient très-peu par ſa queue, lorſqu'elle a un beau coloris d'un côté, & qu'elle eſt jaunatre de l'autre, ſans mêlange de verd: les pêches ne mûriſſent point hors de l'arbre, comme quelques autres fruits; cependant, en les mettant dans la ſerre un jour ou deux, elles acquiérent un certain frais qui les rend plus agréables.

Pour confire des pêches à l'eau-de-vie: 1°. choiſiſſez les plus belles, & ſans tache, cueillez-les avant qu'elles ſoient tout-à-fait mûres, & dans la chaleur du jour; eſſuyez le duvet, fendez-les juſqu'au noyau, mettez votre ſucre dans une poële à confiture, & de l'eau à proportion, & clarifiez-le. Le ſyrop étant fait à moitié, & dans le tems qu'il eſt bouillant, mettez dedans la moitié de vos pêches, laiſſez-les blanchir, mais ayez ſoin de les ôter au véritable point de leur blanchiſſage, tirez-les promptement avec l'écumoire à meſure qu'elles blanchiront, laiſſez-les égoutter ſur une table couverte d'un linge, & expoſez-les ſur leur entaille. Pendant ce tems-là, achevez le ſyrop, faites-le réduire

duire prêt à candir ; puis retirez-le, paſſez-le dans un tamis, laiſſez-le refroidir. Alors mettez, en pareille quantité, moitié eſprit de vin & de ſyrop ; arrangez les pêches dans les bouteilles, achevez de remplir les bouteilles de ſyrop & d'eſprit de vin ; lorſqu'elles tomberont au fond, elles ſeront bonnes à manger.

La recette pour un cent de pêches, & environ une douzaine au-delà pour remplacer celles qui peuvent ſe perdre au blanchiſſage, eſt de huit livres de ſucre pour faire le ſyrop, avec ſix pintes d'eau, & quatre pintes d'eſprit de vin, pour être mêlées avec le ſyrop. Afin de bien faire le ſyrop, obſervez que, lorſque le ſucre ſera fondu, & le ſyrop prêt à bouillir, il faut le clarifier avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés, mais employés par quart. Lorſqu'il ſera clarifié avec cette moitié de blancs d'œufs, il faut blanchir les pêches, comme il a été dit, puis achever le ſyrop, juſqu'à ce qu'il commence à candir, & mettre le reſte des blancs d'œufs pour achever de le clarifier ; puis le laiſſer refroidir, & mêler alors l'eſprit de vin.

Maniére de faire ſécher & conſerver des pêches, principalement pour ceux qui en recueillent beaucoup. 1°. On doit faire choix pour cela de l'abricotée ou admirable jaune, ou l'alberge jaune, & rarement des autres eſpéces ; on doit les cueillir à l'arbre bien mûres : celles-ci valent mieux que celles qui ſont tombés. 2°. Les fendre par le milieu, ôter le noyau, les peler, les mettre ſur un plat, les aplatir un peu avec la main, les laiſſer en cet état pendant douze heures. Ce tems écoulé, ramaſſer dans un vaſe tout le ſyrop qu'elles auront jetté, l'aſſaiſonner avec du ſucre, de l'eau-de-vie, un peu de canelle & de girofle : une demi-livre de ſucre, une chopine d'eau-de-vie ſuffiſent pour chaque livre de ſyrop : on doit laiſſer infuſer le tout ſur des cendres chaudes pendant dix ou douze heures. Cela fait, arranger les pêches ſur des claies propres, puis les mettre dans un four, dont la chaleur ſoit fort douce, & qui ne ſoit chauffé qu'avec du ſarment de vigne : après un certain tems, les en retirer, & les tremper l'une après l'autre dans le ſyrop préparé ; les remettre enſuite ſur les claies, ſans qu'elles ſe touchent, & les renfermer de nouveau avec la même chaleur douce : les en retirer après quelque-tems, & les tremper encore dans le ſyrop. On réitére la même choſe une troiſiéme fois, juſqu'à ce que les pêches paroiſſent ſuffiſamment ſéches, ce que l'on connoît lorſqu'elles ont une couleur de brun incarnat, & que leur chair eſt ferme & reluiſante ; alors on les ſerre dans les boëtes de ſapin, propres & garnies de papier, & dans un lieu ſec : elles ſe conſervent pendant un tems conſidérable.

Les abricots ſe conſervent de même, mais on ne les ouvre point : tous ces fruits, ainſi préparés, ſont excellens à

manger, & ſont d'une grande reſſource dans la ſaiſon où les autres manquent.

Compote de pêches qui ne ſont point trop mûres. Coupez en deux une demi-douzaine de ces pêches, ôtez-en le noyau, mettez-les à meſure dans l'eau fraîche, puis jettez-les dans une eau bouillante : faites-leur prendre deux ou trois bouillons ſeulement, tirez-les pour les faire égoutter ſur un tamis : ôtez-en la peau, & les mettez au petit ſucre clarifié prendre deux bouillons ſur le feu, écumez-les & dreſſez-les ſur une porcelaine avec leur ſyrop que vous aurez paſſé par un tamis.

Compote de pêches bien mûres. Après les avoir pelées & jettées en eau fraîche, mettez du ſucre un peu clarifié dans une poële, mettez vos pêches dedans, couvrez-les d'une aſſiette, & les faites cuire ſur un feu modéré juſqu'à ce qu'elles ſoient mollettes.

Marmelade de pêches. Prenez des pêches-Madeleines bien mûres, pelez-les, ôtez les noyaux, faites-les deſſécher : de ſix livres, réduiſez-les à quatre ; faites cuire quatre livre de ſucre à la plume, mettez-y vos pêches dedans, faites-leur prendre encore cinq ou ſix bouillons ſur le feu ; & lorſque la marmelade eſt froide, empotez-la.

PECHERIE. On apelle ainſi des endroits ſtables, & où l'on prend du poiſſon : on les conſtruit ſur les rivières poiſſonneuſes, & on les fait ou de charpente, ou de cloiſonnage, ou avec des ſimples claies, eu égard à l'abondance du poiſſon ; on y pratique des réſervoirs dans le bas. On apelle bordigues les pêcheries ou eſpaces retranchés de roſeaux ſur le bord de la mer. On apelle madragues, celles qui ſont faites de cables ou de filets pour prendre le thon : on apelle parcs, les pêcheries conſtruites ſur le bord de la mer avec le bois, pierres, claies, filets, pour y prendre le poiſſon que le flux amene.

PELOUSE de gazon. *Voyez* Tapis.

PENSÉE, fleur. C'eſt une eſpéce de violette dont les fleurs ſont bleues, ou purpurines, ou blanches ou jaunes : on la cultive dans les jardins : elle fleurit en Avril & dans tout l'Eté.

PENTIÉRE. Filet que l'on fait en mailles à loſanges ou quarrées, & qui coulent au long d'une corde ainſi qu'un rideau : on s'en ſert pour prendre les oiſeaux, & ſur-tout les becaſſes.

PEPIE, maladie des oiſeaux. On apelle ainſi un mal qui vient au-dedans de leur bec : pour les en guérir, il faut, au lieu de leur ordinaire, leur donner de la graine de melon trempée dans de l'eau bien claire, & cela pendant deux ou trois jours.

PEPINIERE. Lieu où l'on éleve une multitude de jeunes plantes deſtinées à remplacer les arbres morts, ou ceux qu'il faut arracher. Les plantes viennent les unes de

pepin ou de noyau, qu'on apelle arbres francs, & qui ont beſoin du ſecours de la greffe, par qu'ils ſont ſauvages ; les autres ſont des rejettons apellés boutures, qu'on a détaché dans les bois ſur des ſauvageons : ceux-ci ſont des plantes dont les fruits ſont âpres & de mauvais goût. Voici les quatre différentes ſortes de pepiniéres.

1°. La pepiniére de ſemence & de fruits à pepin : on les apelle, ainſi parce qu'on y éleve de petits arbres par la voie du pepin ou de la graine. Pour cet effet, les pepins doivent être pris ſur des fruits bien mûrs, & être gardés en lieu ſec avant de les employer. Les graines doivent être de la même année rondes & pleines en dedans : celles qui, miſes dans l'eau, vont au fond, ſont les meilleures. Avant de ſemer les pepins & les graines, on doit les faire tremper toute une journée dans de l'eau où l'on a mis un peu de nitre, pour faciliter la germination. Au mois de Mars, on ſeme les pepins à plein champ, ou par rayons eſpacés d'un pied ; on doit les recouvrir de terre, y répandre du fumier, les ſarcler quand ils commencent à pouſſer, & leur donner enſuite de legers labours. Au bout de deux ans, on les tranſplante en une autre pepiniére, & on les met par rangs à deux pieds l'un de l'autre.

2°. La pepiniére des fruits à noyau, c'eſt-à-dire, qui viennent par la voie du noyau. On n'éleve ordinairement par cette voie que l'amandier, on ſe ſert de celle de la greffe pour les pêchers, abricotiers, cerifiers & pruniers, que l'on ente ſur d'autres ſujets, parce que la voie du noyau eſt la plus longue : à la vérité, il y a des pêchers, tels que la pêche violette, & des pruniers francs, tels que le damas noir, qui viennent aſſez bien de noyau ſans être greffés ; mais toutes les autres eſpéces veulent être greffées.

3°. La pépiniére des plants champêtres. Pour cet effet, on doit cueillir depuis Septembre juſqu'en Décembre, les graines de tilleul, frêne, érable, hêtre, &c. A l'égard de l'orme, on en cueille la graine au mois de Mai, & on la ſeme en même-tems. On ſeme ces diverſes graines en planches : lorſqu'on ne veut pas les ſemer pour demeurer en place, on les leve au bout de deux ans pour les replanter en pepiniére, à un pied de diſtance l'un de l'autre. Quant au chêne, on le ſeme pour demeurer en place ; car il réuſſit difficilement étant tranſplanté. A l'égard des arbres verds, comme les ifs, les houx, pins, ſapins, il vaut mieux les élever de boutures que de graine. Pour les noix, noiſettes, glands, châtaignes, on les ramaſſe dans es mois d'Octobre & Novembre ; on les fait germer pendant l'Hyver dans des mannequins ſur des lits de ſable, & on les plante au Printems.

4°. La pepiniére de plants enracinés. On entend par-là tout plant formé, comme rejettons, boutures, ſauvageons, &c. que l'on deſtine pour greffer tels & tels ſujets ; mais il

faut pour cela ſçavoir choiſir les différens plants, & à quels arbres ils conviennent pour la greffe. Ainſi, lorſqu'on veut avoir des poiriers & des pommiers francs à haute tige, on doit choiſir les ſauvageons de poiriers & de pommiers d'un an ſeulement. 2°. Pour les pommiers deſtinés en eſpaliers ou en buiſſons, on prend du plant de pommiers de paradis; 3°. pour les poiriers que l'on deſtine de même, il faut du plant de coignaſſier; 4°. pour les pêchers, abricotiers & pruniers, il faut du plant de jeunes pruniers de damas noir & de Saint Julien: à l'égard des abricotiers, on doit choiſir les pruniers qui raportent les plus groſſes prunes; & pour les pruniers, on peut prendre du plant de toutes ſortes de pruniers, à l'exception de ceux qui portent des prunes âpres; 5°. pour les cerifiers, il faut des rejettons de merifiers blancs & rouges. Enfin, pour greffer de groſſes griottes, il faut du plant de cerifier: à l'égard de l'amandier, on n'en plante point en pepiniére, parce qu'il ne reprend point, étant replanté: ainſi on l'eléve dans la place où il doit demeurer.

Lorſqu'on a fait choix du plant, on le plante au mois de Novembre, & dans les terroirs humides au mois de Février: en l'un & en l'autre toujours par un beau tems ſur le terrein deſtiné pour pepiniére. Ce terrein doit avoir été défoncé de deux pieds & demi de fond dans ſa ſurface, & dreſſé de niveau par planches de dix à douze pieds: la qualité de la terre doit être de moyenne qualité, c'eſt-à-dire, ni trop maigre, ni trop graſſe. On plante ces rejettons dans des rigoles d'un pied de largeur & de profondeur, eſpacées de trois pieds, & dreſſées de maniére que l'un des bouts regarde le Midi, l'autre le Septentrion. Lorſqu'on plante des ſauvageons de poiriers & de pommiers francs, élevés de pepin, il faut couper la moitié de la racine du plant, & en rogner environ ſept pouces de haut, & eſpacer chaque brin de ſept à huit pouces. Lorſqu'on plante des coignaſſiers enracinés ou autres plants deſtinés à élever des arbres nains, il faut les eſpacer à deux pieds l'un de l'autre, & les couper à deux ou trois pouces de terre, pour qu'ils repouſſent du jeune bois ſur lequel on puiſſe greffer. A l'égard du pommier de paradis, on ne le coupe qu'à un pied & demi de terre.

Ces diverſes pepiniére veulent être cultivées avec ſoin. 1°. Au mois de Mai, on ébourgeonne les ſauvageons de poirier ou de pommier qui commencent à pouſſer, enſorte qu'on ne laiſſe qu'un bourgeon ſur chaque brin. Vers le mois de Juin, on laboure la pepiniére avec un fer de béche, & dans le milieu du rayon ſeulement pour ne pas offenſer les racines, & puis on couvre la terre de fougére: vers le mois de Novembre on doit déchauſſer le plant, c'eſt-à-dire, y faire autour une eſpéce de rigole: au mois de Mars ſuivant, labourer la pepiniére, & mêler la fougére

avec la terre. 2°. Si elle n'avoit pas bien profité, on y répand du fumier à demi pourri avant de la labourer ; 3°. émonder les ſauvageons lorſqu'ils commencent à former leur tige, c'eſt-à-dire, qu'on doit couper toutes leurs branches, & ne leur laiſſer que ſept ou huit pouces de haut. Ces divers plants étant ainſi cultivés, on peut les greffer à leur troiſiéme ou quatriéme année : on leur coupe auſſi tous les ans toutes les branches qui ſont au-deſſous du montant pour les entretenir droits, & qu'ils faſſent de belles tiges ; à ſept ou huit ans, on peut les employer pour remplacer quelque place vuide.

On éleve encore les arbres en mannequin comme en pleine terre. *Voyez* Mannequin.

Le terrein de la pepiniére des arbres fruitiers, ne doit pas être plus fertile que celui du jardin ; car s'il l'étoit, les arbres ne réuſſiroient jamais quand on les tranſplanteroit ; ainſi il faut avoir attention de les planter d'un terrein médiocre dans un meilleur.

Tranſplantation des arbres de la pepiniére. *Voyez* Arbres.

PEPINS. *Voyez* Pepiniére.

PERCE-OREILLE. Petit inſecte long & poli, qui a deux petites cornes à la tête & une queue fourchue : ils ſont nuiſibles aux fleurs des arbres, & particuliérement aux pêchers & abricotiers. Pour les détruire, on n'a qu'à ſuſpendre aux arbres quelques cornes de bélier dont l'odeur attire ces inſectes, ils entrent dedans ; & comme ils n'en peuvent ſortir qu'avec peine, on vuide ces cornes tous les jours, & on écraſe les perce-oreilles.

PERCE-PIERRE, ou Paſſe-pierre, Plante qui ſert de fourniture en ſalade, & reſſemble fort au thym : on la ſeme ſur couche ou dans un pot plein de terreau ; deux mois après, on la replante en bonne expoſition : plus on la coupe, plus elle repouſſe. Cuite dans le vin, elle eſt bonne à ceux qui ont la fiévre ou le calcul, car elle briſe les pierres dans les reins.

PERCHE. Poiſſon d'eau douce, de couleur bigarrée ſous le ventre, & ayant tout le reſte du corps cendré avec quelques bandes noirâtres. Elle a ſur le dos deux arrêtes pointues, dont la piquûre eſt dangéreuſe aux poiſſons & aux hommes : elle fait du dommage dans les carpiéres ; elle ſe nourrit dans les riviéres, & a le trait d'aileron fort vîte. On les pêche à l'amorce compoſée de foie de chévre.

Les perches ſont d'un fort délicat & d'un bon ſuc : ce poiſſon eſt fort eſtimé.

On peut faire un ragoût à la ſauſſe aux mouſſerons, paſſé au blanc avec de la crême : on en met auſſi en filets & concombres comme les ſoles, on les coupe en filets quand elles ſont écaillées, & qu'elles ont cuit un bouillon.

PERCHE, meſure. La perche, ſelon la meſure la plus

commune, eſt de dix-huit pieds de long, qui ſont trois toiſes courantes, à ſix pieds chacune : en quelques endroits, elle a vingt pieds : la perche de vingt-deux pieds, qu'on apelle la meſure du Roi, ſert pour arpenter les bois. Quand on dit qu'une perche a dix-huit pieds, il faut ſupoſer que c'eſt en longueur, & qu'elle a autant de largeur, de maniére qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera que la perche aura trois cens vingt-quatre pieds en ſuperficie.

PERDRIX (la) eſpéce de gibier plume fort connu, & fort eſtimé pour la table : on les diſtingue ordinairement en rouges & griſes. Les rouges ſont ainſi nommées, parce qu'elles ont le bec & les pieds rouges ; elles ſont les plus belles & les plus groſſes. Les griſes ſont moins groſſes, mais elles paſſent pour avoir le fumet plus fin que les rouges.

Chaſſe des perdrix. Pour la faire bonne, cinq ou ſix Chaſſeurs ſont néceſſaires avec des chiens dreſſés à cet effet. Un des Chaſſeurs bien monté doit mener la quête, & toujours contre vent : à ſa droite, il doit avoir un piqueur à cheval, & à ſa gauche, un autre, deux autres derriére, tous à des diſtances conſidérables, mais à pouvoir s'entendre, & marchant dans le même ordre & éloignement. Lorſque les perdrix partent, le Quêteur crie : *Remarque* ; les piqueurs jugent de l'endroit où elles peuvent aller.

L'adreſſe du Quêteur eſt de ſuivre ſans relâche les perdrix aux repartir, & de tâcher de les faire aller contre vent ou contre-mont, pour leur faire perdre leur force ; après trois vols, elles ne peuvent manquer de tomber, & on les tue facilement.

Les chiens de taille médiocre ſont les meilleurs pour cette chaſſe : il faut qu'ils chaſſent legérement & haut le nez, ſans s'entreſuivre, ni aller de toute leur force, mais quêter en haie, & être dreſſés de cette maniére, que quand on court à la remiſe, ils ne faſſent pas repartir la perdrix avant qu'on y arrive.

On peut les chaſſer auſſi avec un reclin qui eſt fait en forme de tambourin, dont on touche le matin ſur quelque colline ; les perdrix ne manquent pas d'y repondre, & on les prend avec un oiſeau de proie, ou avec le fuſil & des chiens, ou avec le tramail qui eſt un filet.

On les prend auſſi au traineau avec des halliers, colliers ou lacets ; à l'apas, au trebuchet, au leurre, avec la tonnelle, à la pochette, &c.

Pour peupler une terre de perdrix, il faut, 1°. les épargner, elles & leurs petits, depuis la fin de l'Hyver juſqu'en Juillet : 2°. exterminer les mâles le plus qu'on peut, parce qu'ils portent préjudice aux perdrix quand ils ſont apariés, car ils les empêchent de couver, ou ils caſſent leurs œufs ; 3°. détruire, le plus qu'on peut, les bêtes carnaſſiéres & les

oiſeaux de proie : 4°. avoir l'attention de chaſſer au loin : 5°. dans les mois de Mai & de Juin, & lorſqu'elles font leurs œufs, chaſſer dans quelque lieu écarté du manoir, prendre tous les œufs qu'on peut trouver, les donner à couver à une poule, ſans mêler une couvée avec l'autre, afin qu'ils éclofent tous dans le même-tems : au reſte, il ne faut pas que les œufs aient été trouvés auprès de votre maiſon, dès que vous deſirez que les perdreaux qui en viendront ſoient privés & ne quittent pas la poule.

Autre maniére de repeupler une terre de perdrix. Faites conſtruire une voliére de vingt-cinq à trente pieds, avec un plancher chargé de quatre doigts de terre ſur laquelle ſera la voliére, couverte de chaume ou de tuile bien fermée ; laiſſez-y une fenêtre expoſée au ſoleil du matin ; du deſſus de la voliére, vous en pouvez faire de poulaillers. Mettez dans cette voliére en divers endroits, quatre ou cinq petits morceaux de terre jaune hauts d'un pied, & de deux de large : cela fait, garniſſez la voliére de perdrix, ou par des œufs de perdrix qu'on achete des Payſannes qui vont arracher l'herbe dans les champs, & faites-les couver par des poules communes ou par des perdreaux que l'on prend au Printems avec de petits filets apellés halliers.

On a pour cela une femelle de perdrix, qu'on nomme chanterelle, on la poſe au bout d'un ſillon de blé, & à dix pas plus avant, on tend le filet dont on vient de parler. Le mâle vient au cri de la chanterelle & ſe prend. On peut les prendre encore à l'aide d'un trebuchet, ou tel autre filet, & on les met à meſure dans la voliére ; ou bien encore en faiſant une tonnelle avec laquelle on prend toutes les compagnies ſuperflues qui ſont dans les bois : nourriſſez vos perdrix de froment & d'orge, ayez ſoin qu'elles aient de l'eau fraiche en divers petits vaiſſeaux, elles deviendront bien-tôt graſſes. Tenez un compte de la quantité de mâles ſuperflus, & au Printems laiſſez aller ceux-ci les uns après les autres, en les portant dans les endroits où l'on ſait qu'il n'y en a point.

On diſtingue les perdreaux des perdrix, en ce que les perdrix ont la premiére plume de l'aîle pointue, le bec noir, & les pates noires : les perdreaux ont la plume de même, & un peu de blanc au bout.

Pour tuer les perdrix, on ne les ſaigne point, il ſuffit de leur écraſer la tête. La chair de la perdrix jeune & d'un bon fumet, eſt fort nourriſſante, & de bon ſuc : elle fait un aliment ſolide, convient à toutes ſortes de gens, & ſurtout aux convaleſcens : il ne faut pas la manger fraichement tuée.

Maniére de manger les Perdrix.

1°. Les perdreaux ſe doivent manger rôtis : on les vuide,

on les pique, on les fait cuire de belle couleur. On peut cependant les servir en entrée, en faisant une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel, persil, ciboule hachés : on coût la fente par laquelle on a introduit la farce ; on leur trousse les pattes, on les fait refaire dans une casserole avec un peu de beurre, & on les fait cuire à la broche envelopés de lard & de papier : étant cuits, on leur fait une sausse telle qu'on veut, comme à la carpe, aux truffes, &c.

Les perdrix, & sur-tout les vieilles, peuvent être accommodées de différentes façons : 1°. à la braise, que l'on fait comme celle de la langue de bœuf : 2°. au jambon : pour cet effet, prenez les foies, pilez-les dans le mortier avec lard rapé, ciboule, persil haché, sel, poivre, fines epices, le tout pilé : garnissez vos perdrix de cette farce, mettez-les à la broche ; coupez du jambon maigre par petites tranches ; garnissez-en le fond d'une petite casserole, couvrez-la. Lorsqu'il veut s'attacher, mettez-y une pincée de farine, remuez sur le fourneau, mouillez de jus ; laissez-le mitonner à petit feu, liez-le d'un coulis, qui ait de la pointe : vos perdrix étant cuites, dressez-les dans un plat, garnissez-les de tranches de jambon, & jettez la sausse par-dessus.

1°. En filets, c'est-à-dire, qu'étant cuites à la broche, on les coupe par filets, on les passe dans une casserole avec du lard fondu & des champignons, on les mouille de jus de veau, on les fait mitonner à petit feu, on les dégraisse, & on les lie d'un coulis de veau & de jambon.

Manière de faire rôtir les Perdrix.

Etant plumées & vuidées, ficelez-les, faites-les refaire : épluchez-les bien, piquez-les de menu lard, pilez-les d'une feuille de papier, embrochez-les, faites-les cuire à petit feu ; étant presque cuites, ôtez le papier pour leur faire prendre une belle couleur.

Terrine de perdrix au coulis de lentilles. Vuidez & trousſez vos perdrix, faites-les refaire, piquez-les de gros lard & de jambon, mettez-les cuire à la braise, c'est-à-dire, dans une casserole que vous garnissez de tranches de veau, & d'un peu de jambon, avec oignon, carotte & panais coupés par tranches mouillez de bouillon & de jus, lorsque le tout veut s'attacher ; ajoutez-y quelques champignons, ciboule, persil : quand il a bien mitonné, ôtez les tranches de veau, & mettez-y à la place un peu de lentilles cuites à part ; pilez la carcasse d'une perdrix cuite à la broche, & dont vous avez ôté les blancs, délayez-la dans le coulis de lentilles, & passez ce coulis à l'étamine : les perdrix étant cuites, retirez-les de la casserole, faites-les égoutter, & dressez-les dans une terrine, & jettez-y dessus le coulis.

Paté de perdrix. Vuidez vos perdrix, trouſſez-les, gardez-en les foies, faites-les refaire, piquez-les de gros jambon, aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes, perſil, ciboule, le tout haché : pilez les foies avec du lard rapé, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, farciſſez-en le corps des perdrix : faites une abaiſſe de pâte, mettez-y deſſus un lit de lard pilé avec l'aſſaiſonnement ci-deſſus, & une feuille de laurier ; mettez-y vos perdrix deſſus, & dans les intervalles, des truffes vertes pelées ; aſſaiſonnez par-deſſus comme deſſous, ajoutez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais ; garniſſez-les de bandes de lard, couvrez-les d'une abaiſſe de la même pâte, faites-les cuire au four l'eſpace de quatre heures ; faites un trou au milieu du pâté : étant cuit, tirez-le, bouchez le trou, laiſſez-le refroidir, & ôtez le papier de deſſus.

On fait de la même maniére les pâtés de faiſans, de lapins, de liévres, de bécaſſes & dindons.

PERE DE FAMILLE. Soins du Pere de Famille, ou de l'Econôme à la campagne. 1°. Il doit ſçavoir à quoi chacune de ſes terres eſt propre ; & lorſqu'il en a une parfaite connoiſſance, il doit ſemer des blés dans les terres fortes, planter des vignes dans les lieux ſecs & pierreux : s'il y a des pâturages, il commencera de bœufs & moutons, & même de chevaux. Il mettra dans ſes prairies des plantes aquatiques, pour avoir des chanvres, des lins, des huiles, des laines, des pigeons, des fromages, du miel, & ſuivant les avantages que la ſituation des lieux pourra lui procurer. Il doit examiner quel profit il y auroit à faire ſur les beſtiaux qu'il donneroit à cheptel : s'il y a des bois, il en pourra faire commerce & y mettre en glandée des cochons, pour en augmenter le profit ; ſçavoir quel eſt le plus avantageux pour lui, de faire valoir ſes terres ou de les affermer.

2°. Avant de faire quelque acquiſition, être attentif à ne la faire qu'avec ſûreté & bon titre, prévoir les charges néceſſaires, comme droits Seigneuriaux, cenſives, rentes foncières, retraits Seigneuriaux & lignagers, droit de centiéme & huitiéme denier qu'il faut payer au Roi, droit de franc-fief, qu'il lui faut auſſi payer de vingt années une, quand c'eſt un Roturier qui acquiert un fief noble, &c.

3°. Raporter toutes ſes vues dans l'adminiſtration de ſon bien, à ſçavoir ſe défaire avantageuſement de tout ce qu'il dépouille, & à multiplier les productions dont il tirera le plus d'argent.

Enfin, à ménager & à varier ſi bien ſon fonds, qu'il lui raporte, autant que faire ſe peut, tout ce qui lui ſera néceſſaire & utile dans ſon ménage champêtre. *Voyez* Agriculteur.

PERIPNEUMONIE ou PLEURÉSIE. Maladie apellée communément fluxion de poitrine. C'eſt une inflammation

du poumon avec fiévre, mais qui n'attaque point la pleure. (C'eſt la membrane externe du poumon,) & ne cauſe point de douleur piquante; car ſi elle s'y jette, elle en cauſe de très-vives, avec une difficulté de reſpirer. On l'apelle alors pleuréſie: quelquefois ces deux eſpéces de mal ſe reconnoiſſent en une ſeule.

Lorſque les crachats ſont ſanglans, c'eſt une Péripneumonie ſanguine: la fiévre eſt aſſez vive, le viſage eſt rouge: lorſqu'ils ſont jaunes, elle eſt bilieuſe, la fiévre eſt plus violente: lorſqu'ils ſont épais, gluans, verdâtres, elle eſt pituiteuſe.

Ces maladies ſont cauſées, ou par un excès de travail, ou pour s'être échauffé à quelque exercice. Elles ſont fort dangereuſes, ſi la difficulté de reſpirer augmente à proportion de la douleur de côté, ſi les crachats ne ſortent qu'en petite quantité, quoique la toux ſoit vive, ſi le malade ne peut demeurer couché, ni ſur l'un, ni ſur l'autre côté. Elles ſont mortelles, s'il y a ſupreſſion totale des crachats, tenſion du ventre, & tranſport au cerveau.

Reméde dans la peripneumonie ſanguine. 1°. Faites ſaigner le malade; & ſi l'opreſſion & la douleur ſont fort grandes, le ſaigner une ſeconde fois huit ou dix heures après. Dans l'intervalle, lui donner des lavemens de ſix en ſix heures, compoſés avec du petit lait, & une once de caſſé mondée. S'il y a douleur vive au côté, on aplique des topiques, comme veſſie de bœuf remplie d'eau chaude juſqu'au tiers: on frotte le côté malade avec quelque huile ou onguent, on y aplique de l'avoine fricaſſée avec le vinaigre, ou un cataplaſme fait avec une demi-douzaine de blancs d'œufs ſur des étoupes, ou avec de la mie de pain dans du vinaigre, & on y répand une demi-once de poivre noir. Si la toux eſt plus forte que la difficulté de reſpirer, on peut donner le ſoir une priſe de quelque narcotique pour aſſoupir le malade, mais avec précaution: ſi le mal augmente, on ſaigne le malade, & on obſerve les mêmes remédes le lendemain & jours ſuivans, tant que le crachement du ſang & l'opreſſion durent. On lui donnera pour boiſſon une tiſane faite avec des racines de grande conſoude, de guimauve & de réglisſe: on y ajoutera de tems en tems une cuillerée de ſyrop violat, & de quatre en quatre heures, des houillons faits avec la rouelle de veau & une volaille; &, dans les intervalles, un verre d'apozéme ou d'émulſion, & quelques cuillerées de gelée.

Lorſque l'expectoration eſt ſuprimée, on peut uſer du reméde ſuivant. Prenez de l'huile d'amandes douces une once & demie; du ſyrop violat, du miel de Narbonne, de chaque une demi-once; le jaune d'un œuf frais, mêlez le tout pour prendre à la cuiller, juſqu'à ce que les crachats revjennent; ce looch eſt très-adouciſſant, & legérement déterſif.

Si, malgré les ſaignées, l'embarras du poumon ſubſiſte, on

à recours aux vomitifs, tels que le kermès minéral, autrement dit, poudre des Chartreux, mais grain à grain, de demi-heure en demi-heure, & à la fin d'un redoublement: enſuite on emploie les purgatifs, & de douze en douze heures; le lendemain les ſudorifiques.

Reméde dans la péripneumonie bilieuſe. 1°. Saigner le malade deux ou trois fois, & en général moins fréquemment & abondamment que dans la ſanguine; & s'il n'y a pas de diminution dans les accidens, on a recours aux vomitifs; que ſi la foibleſſe étoit trop grande, on employe les purgatifs, & de douze en douze heures, juſqu'à ce que l'évacuation ſoit forte.

2°. Donner des lavemens d'une décoction de feuilles de mauve, guimauve & pariétaire; on y délayera trois onces de miel mercurial.

3°. Une tiſane faite avec la racine de bardane, des feuilles de pervenche, de lierre terreſtre, des capillaires, des raiſins ſecs: 4°. un apozème de ſix en ſix heures: 5°. apliquer au côté douloureux des cataplaſmes tels que ci-deſſus.

Si, après le quatriéme ou cinquiéme jour, la douleur & l'opreſſion ſubſiſtent, donner des ſudorifiques; & on revient, s'il le faut, aux vomitifs & aux purgatifs.

Comme dans la péripneumonie pituiteuſe la fiévre n'eſt jamais conſidérable, on doit employer les lavemens & les vomitifs, & ne ſaigner que ſobrement comme ci-deſſus. *Voyez* Abſcès. *Voyez* Poumon.

PERSICAIRE DOUCE. Elle vient dans les mêmes lieux que le poivre d'eau, c'eſt-à-dire, les foſſés, les étangs; ſes feuilles ſont plus longues, & d'un verd plus foncé. Cette plante eſt vulnéraire; elle eſt bonne pour arrêter les hémorragies, les pertes de ſang des femmes, le cours de ventre; apliquée autour du front elle guérit le mal de tête.

PERSICAIRE ACRE, ou POIVRE D'EAU. Plante qui croît auprès des eaux dormantes: elle pouſſe des tiges rondes; ſes feuilles reſſemblent à celles du ſaule, ont un goût poivré & brûlant. On s'en ſert extérieurement contre les playes, ulcéres, tumeurs: cette plante eſt bonne contre le mal hypocondriaque & le ſcorbut.

PERSIL. Plante potagére, dont les feuilles les plus baſſes ſont découpées en façon de ſcie, & les hautes ſont longues & pointues: la racine eſt aſſez groſſe & la graine menue; cette plante fleurit en Juin, & la graine paroît en Juillet. On doit ſemer le perſil après les gelées en terre labourée, & par rayons ſur les planches, quatre rayons à chacune: on couvre de terre les rayons, on ſeme de l'oignon par-deſſus, & on y met un peu de fumier de vieille couche. Le perſil eſt chaud & deſſicatif; ſes feuilles, apliquées en cataplaſme avec de la mie de pain, guériſſent les dartres, font fondre les tumeurs des mammelles, & tarit le lait des femmes accouchées; elles ſont auſſi vulnéraires, & guériſſent les coupures, les contuſions.

PERVENCHE. Plante qu'on diſtingue en grande & petite. L'une & l'autre croît dans le bois aux lieux humides ; elle pouſſe des tiges menues, ou ſarmens qui ſerpentent une terre ; ſes feuilles reſſemblent à celles du laurier, mais plus petites ; ſes fleurs ſont bleues. Cette plante eſt vulnéraire, rafraîchiſſante & aſtringente : on s'en ſert extérieurement pour arrêter les hémorragies ; on en uſe en gargariſme dans les affections des amygdales & de la luette ; elle eſt bonne aux ulcéres du poumon, au crachement de ſang, à la dyſſenteries, aux playes & aux ulcéres.

PESSE. Arbre réſineux aſſez ſemblable au ſapin. Il croît en pointe ; il eſt fort haut & fort droit ; ſon écorce tire ſur le noir, & plie très-facilement, au lieu que celle du ſapin eſt blanchâtre, & ſe rompt aiſément ; la réſine qu'il donne eſt entre le bois & l'écorce. Cet arbre croît dans les montagnes & dans les lieux ombrageux. Lorſqu'on en veut élever, on en ſeme la graine au mois d'Octobre ; on la répand ſans aucune façon dans un lieu où il y ait des arbres aux environs. Au bout de trois ans on les reléve de terre, & ils reprennent facilement. Le débit du bois de la peſſe, de même que celui du ſapin, eſt en planches de différens échantillons.

PESTE. Maladie contagieuſe & la plus terrible, par la quantité de perſonnes qu'elle emporte. La peſte eſt une maladie inflammatoire dont le levain réſide dans l'air ; elle eſt accompagnée d'une fiévre très-aigue, & d'éruptions ſur les parties extérieures en forme de bubons, qui ſont l'effet de l'inflammation & de la ſupuration des glandes, des aiſſelles, des aines, &c. C'eſt principalement dans ces endroits que ſon venin commence à exercer ſon action, en ulcérant & gangrénant les chairs ; ce qui produit ſur la peau des taches rouges, jaunes & noires. Il y a beaucoup d'affinité entre les ſymptômes de la peſte & ceux de la petite vérole ; tels que la fiévre, les maux de tête, les aſſoupiſſemens, les agitations involontaires, les rougeurs dans le viſage & dans les yeux, les éruptions purulentes vers le ſecond jour. Lorſque la ſupuration ſe fait lentement dans la peſte & la petite vérole, on les apelle bénignes ; mais ſi elles ſont gangréneuſes, c'eſt une marque que le venin eſt plus abondant ; ce qui rend l'une ou l'autre dangereuſe & ſouvent mortelle. Les différences ſpécifiques de ces deux maladies conſiſtent dans la qualité particuliére de leur venin.

Dans les Pays où la peſte eſt domeſtique & épidémique, il eſt conſtant, 1°. qu'elle provient de la conſtitution particuliére de l'air, & que la communication de la peſte ſe fait par les vents, qui tranſportent ailleurs les exhalaiſons malignes : d'ailleurs, on n'en a vu aucune qui n'eût été préparée par quelque altération conſidérable de cet élément ; comme une ſéchereſſe ou des chaleurs exceſſives, ou un trop long calme dans l'air ; mais cela n'exclut pas les diſpoſitions particuliéres des ſujets que la peſte peut attaquer, comme ſont

les corps mal conſtitués, ou mal ſains. Il eſt du moins certain que l'air lui ſert de véhicule. Les fiévres malignes ou pourprées ont les mêmes ſymptômes que la peſte. Rien n'augmente davantage les dangers & les ravages de la peſte, que la frayeur exceſſive ; elle eſt, de même que pour la petite vérole, une diſpoſition prochaine à gagner le venin. En général, il meurt plus de monde par le défaut des ſoins convenables, que par la violence du mal. Le moyen le plus sûr pour s'en garantir, eſt de déſerter le lieu infecté.

La cauſe de la peſte vient encore de l'altération du ſang & de l'épaiſſiſſement des humeurs qui le compoſent ; ce qui ſe dénote par le grand abattement & les tumeurs, ou charbons qui viennent aux aînes & aux aiſſelles ; les douleurs de tête, les aſſoupiſſemens, les foibleſſes.

Les ſignes de la peſte ſont une grande fiévre, le viſage enflammé & ſouvent livide, des maux de cœur, de grandes douleurs de tête, des rêveries. Ainſi, le grand but qu'on doit ſe propoſer pour la guériſon de la peſte, c'eſt de rendre le ſang & les liqueurs plus fluides, & faciliter les ſécrétions : or, on n'y parvient que par le ſecours des ſaignées, des vomitifs, purgatifs, cordiaux, ſudorifiques employés à propos. On doit, aux premiéres indications de ce mal, ſaigner du bras le Malade, enſuite du pied, & lui faire prendre le reméde ſuivant.

Prenez huile d'ambre, huile de térébenthine, & huile d'aſpic, de chacune partie égale ; mettez-les dans une bouteille de verre double ſur les cendres chaudes, laiſſez cuire peu à peu ce mêlange pendant trois heures : cette compoſition ſera cuite quand elle aura la couleur de vin clairet : puis on la laiſſe refroidir, & on la conſerve dans des bouteilles de verre. On en doit donner onze ou douze gouttes dans un verre de vin blanc, & on couvre le malade pour qu'il ſue.

Pour pouſſer le venin au-dehors, & fortifier le malade, on doit lui donner de la teinture d'or, d'abord huit gouttes dans ſix cuillerées d'eau de ſcorſonere, & réitérer de deux heures en deux heures jour & nuit ; c'eſt un cordial très-efficace pour opérer cet effet.

Autre reméde pour faire pouſſer le venin. Prenez demi-livre de miel de Narbonne, & au défaut de bon miel blanc ; & un quarteron de fleur de ſoufre, ou du ſoufre commun en poudre ; mettez-les enſemble, & que le malade en prenne tous les jours à jeun gros comme une féve.

Autre reméde pour faire ſuer le malade. Prenez trente-cinq bayes de lierre, cueillies mûres en Septembre, mettez-les en poudre, faites-les infuſer pendant cinq heures dans un petit verre de vin blanc, faites avaler cela au malade bien couvert dans ſon lit ; quand il aura ſué, changez-le de chemiſe & de draps, & apliquez deſſus le charbon ou bubon, par où le venin ſera ſorti, un emplâtre de diachylon, ou de térébenthine mêlée avec du miel roſat, de la farine d'orge ;

un peu d'encens & de mirrhe. En outre, on doit apliquer aux endroits où il paroît quelques bubons les huiles d'araignée ou de scorpion, ou des crapauds en vie.

Autre reméde. Prenez une cuillerée d'eau thériacale dans quatre onces de bon vin, ou dans de l'eau de chardon benit. Le malade doit suporter la sueur pendant deux heures : ensuite prendre un bon bouillon, & changer de linge. *Ce reméde est* fort bon dans les fiévres pourprées, fausses pleuréfies, *péripneumonies*, *&c.*

Autre préservatif contre la peste, apellé vinaigre des quatre voleurs. Prenez de la rue, de la sauge, de la menthe, du romarin, de l'absinthe, de la lavande, de chaque une poignée : faites-les infuser ensemble dans quatre pintes de vinaigre de vin blanc : mettez le tout dans un pot de terre bien couvert sur des cendres chaudes, pendant quatre jours ; ensuite passez la liqueur dans une chausse, & mettez-la dans des bouteilles bien bouchées avec des bouchons de liége : mêlez dans chaque bouteille d'une pinte un quart d'once de camphre; lavez-vous la bouche, & frottez-vous les reins & les tempes avec cette liqueur ; respirez-en un peu par les narines, quand vous irez à l'air : portez sur vous un morceau d'éponge imbibée de la liqueur, pour la flairer en toute occasion à l'aproche d'un lieu infecté.

Reméde pour se préserver de la peste. Avalez le matin à jeun trois ou quatre cuillerées de votre urine, mêlée avec un peu de jus de rue & d'ache ; ou mangez de l'oseille trempée dans du vinaigre ; ou le poids d'une dragme de poudre de crapaud dans un verre de vin ; ou portez sur vous de la poudre de crapaud, ou une araignée en vie, enfermée dans quelque vaisseau commode ; (les grosses, noirâtres, marquées de taches jaunes, sont les plus convenables) ou bien, incorporez dans un mortier, par parties égales, du mercure crû, du sublimé corrosif & de l'arsenic ; empliſſez-en des canons de grosses plumes, que vous boucherez par les deux bouts avec de la cire, & portez-les entre l'habit & la chemise des deux côtés. *Voyez* Charbons ou bubons.

PETALES. On apelle ainsi le feuillage des fleurs, pour le distinguer des feuillés des plantes : elles sont d'une infinité de figures & de couleurs différentes.

PEUPLIER & TREMBLE. Arbre qui s'éleve fort haut ; sa tige est droite & unie, son écorce est lisse & blanchâtre, & ses feuilles blanches en-dessous ; son bois est blanc & tendre. On en compte de deux sortes, le blanc dont on vient de parler, & le noir. Celui-ci s'apelle tremble, parce que ses feuilles, qui ressemblent à celles du lierre, tremblent toujours, étant attachées à une queue mince. Le peuplier ne se plaît que sur le bord des riviéres, & dans les lieux fort humides ; il prend son accroissement en peu de tems, & il convient fort à ceux qui veulent avoir promptement de l'ombre & des allées. Le peuplier & le tremble viennent de boutures, ou

doit choisir pour cela les branches les plus unies, hautes, longues de trois à quatre pieds ; les aiguiser par le bas, & les planter dans quelque terrein humide, mais où il y ait de bonne terre. Tous les quatre ou cinq ans on en peut couper les branchages, & en faire des fagots.

Le bois de peuplier est commun, on le débite en planches de six pieds de long, sur dix pouces de large. On se sert de ce bois pour faire des talons de souliers ; on en fait aussi le fond des armoires.

PHRÉNESIE (la) est causée par une fièvre violente qui enflamme le cerveau. Elle peut venir, ou d'une abondance de sang, ou d'une bile jaune & brûlée. La premiére n'excite qu'une simple inflammation ; la seconde cause la furie & la rage, la perte de la raison & de la mémoire ; c'est la plus à craindre. Dans l'une & dans l'autre on doit saigner plusieurs fois, & même du pied, & employer aussi les purgations avec la manne & le catholicon double. On peut aussi user du remède suivant : prenez deux poignées de mouron, faites-les cuire dans une chopine de vin & autant d'eau, jusqu'à la consomption du tiers. On donne au malade un bon verre de cette décoction matin & soir ; on remplit un sachet de la même plante pour tremper dans la décoction, & on le lui aplique autour du front.

Ou bien, on broye six têtes de pavots blancs avec leur graine, & deux pincées de fleurs de Nymphea ; on y mêle beaucoup d'eau de laitue, & on en fait un cataplasme, que l'on aplique sur le devant de la tête.

On ne doit point contredire un phrénétique, ni lui faire voir une grande lumiére, ni des couleurs éclatantes, sur-tout le rouge, ni lui parler beaucoup, afin de le disposer au sommeil.

Les mêmes remédes s'employent contre ceux qui sont attaqués de la folie avec rage & fureur.

PIE. Oiseau fort connu, qui de son naturel est fort sale, & cache tout ce qu'il trouve. La pie aprend à parler ; mais, dans ce cas, il faut la tenir enfermée. Lorsqu'elle est jeune, on la nourrit de fromage mou & de la mie de pain. Le mâle se connoît aux plumes bleues qu'il a sur le croupion.

PIECES D'EAU. *Voyez* Eau.

PIED. Mesure de douze pouces.

PIED FOURCHÉ (le) est un droit qui se perçoit pour le Roi dans les Villes & Marchés, pour tout le bétail à pied fourchu que l'on y tue.

PIED D'ALOUETTE. Plante dont la tige est haute, & les feuilles ressemblent à celles du fenouil ; ses fleurs sont bleues, quelquefois rouges, & rangées en forme d'épi, & assez belles. On cultive cette fleur dans les jardins : on les seme en Automne en pleine terre, ou dans les plates-bandes & au large. Cette plante vient d'elle-même dans les blés.

PIEDS DES CHEVAUX. Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a un beau pied.

On doit regarder comme un beau pied, un pied qui n'eſt ni trop gros, ni trop grand, ni trop large, ni trop petit; dont la corne eſt douce, unie, ferme ſans être caſſante; dont les quartiers ſont parfaitement égaux, dont les talons ne ſont ni trop haut, ni trop bas, mais ſont larges & couverts; dont la ſole eſt d'une conſiſtance ſolide, & laiſſe, au-deſſous du pied, une cavité proportionnée; dont la fourchette n'eſt ni trop graſſe, ni trop maigre; un pied enfin qui a la forme d'un ovale tronqué.

Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a les pieds défectueux. On doit regarder comme des pieds défectueux, ceux dans leſquels on obſervera un quartier plus haut que l'autre, & qui ſeront conſéquemment de travers, ou dans leſquels un des quartiers ſe jettera en dehors ou en-dedans; ceux dans leſquels les talons ſeront bas ou flexibles, ou ſujets à l'encaſtelure; qui ſeront encaſtelés, qui ſeront plats, qui auront acquis cette difformité à la ſuite d'une fourbure, & dans leſquels on entreverra des croiſſans qui auront un ou deux oignons, qui ſeront comblés, affectés par des bleimes; qui ſeront gras ou foibles; qui auront des ſoies, des ſeimes; qui ſeront trop petits, trop longs en pinces & en talon.

Ces ſortes de pieds demandent toute l'attention du Maréchal; & lorſqu'il entend ſon métier, il doit corriger ces vices, & y remédier. *Encycl.* *Voyez* Maréchal.

Pied de lion. Plante qui croît dans les prés & lieux humides; ſes feuilles reſſemblent à celles de la mauve, ſont velues & attachées à de longues queues; elles ſont au nombre des meilleurs vulnéraires. On les employe en décoction pour les ulcéres du poumon, & extérieurement pour les ulcéres & les playes; elle ſont propres pour arrêter le flux immodéré des mois des femmes.

Pied de pigeon, ou Bec de Grue. Plante qui croît dans les lieux incultes & pierreux; ſes feuilles reſſemblent à celles de la mauve, ſes tiges ſont menues & longues, ſes fleurs purpurines, d'où naiſſent certaines têtes avec des becs de grues, attachées à de longues queues rougeâtres. Cette plante eſt d'un goût ſalé & piquant. Son ſuc, avec du ſucre, eſt bon pour la dyſſenterie, ſes feuilles entrent dans les décoctions, dans les emplâtres & onguens.

Pied de Veau & de Mouton. *Voyez* Veau & Mouton.

Pied de Veau. Plante qui croît aux lieux ombrageux & gras, ſes feuilles ſont marquées de taches blanches & noires. Sa racine eſt d'une grande acrimonie; on la fait ſécher avant que de s'en ſervir; elle eſt inciſive & purgative. Son uſage, en poudre, eſt pour l'aſthme, l'hydropiſie, la mélancolie hypocondriaque. On la donne depuis demi-gros juſqu'à un gros. Elle eſt bonne pour les hernies, & déſopiler les viſcéres. Le ſuc de ſa réſine fraîche eſt excellent pour les ulcéres chancreux, mêlé avec de la roſée de Mai diſtillée.

PIEGE. Nom général qu'on donne à tout ce qui ſert à attraper les oiſeaux, ainſi que les bêtes carnacières & nuiſibles. Les plus ordinaires ſont les trébuchets, les trapes, les baſcules, les traquenards, &c. Il en eſt parlé plus en détail dans le cours de cet Ouvrage, aux articles de chaque ſorte de bête que l'on peut prendre au piége.

PIERRE pour la conſtruction des bâtimens. Les pierres les plus dures & les plus grandes doivent être employées dans les grands édifices, & les principales parties des maiſons. La plus belle eſt la pierre de Liers, qui eſt très-dure & très-blanche; on s'en ſert pour les jambages de cheminées, les â res, les fours, parce qu'elle ne brûle point au feu.

Celle d'Arcueil eſt dure & compacte: celle de Saint-Leu, qui eſt plus tendre, s'employe pour les ornemens d'architecture: elle peſe moins quand elle eſt ſéche, & durcit avec le tems, ainſi que les autres. Les pierres qui ſont nouvellement tirées des carriéres, quand elles ſont impregnées d'eau, & que cette eau s'y eſt glacée dans les froids, ſont ſujettes à ſe fendre & à s'éclatér au dégel. Or, pour connoître ſi une pierre eſt ſpongieuſe, il faut la faire ſécher ſi elle eſt humide, & la plonger long-tems dans l'eau ſi elle eſt ſéche; car ſi elle eſt humide, elle devient plus legére; & ſi elle eſt ſéche, elle devient plus peſante. Il y a des bancs de pierre qui ne ſont encore formés qu'imparfaitement; le milieu en eſt dur, tandis que les aſſiſes ſont tendres; on ne doit point s'en ſervir dans les endroits humides, car les murs ſe dégraderoient bien-tôt.

La pierre de taille ſe vend à la voie à Paris; à chaque voie il y a cinq carreaux, c'eſt-à-dire, quinze pieds de pierre ou environ: on les employe pour les fondations des maiſons, & les principales parties. On doit prendre garde que les carriers n'y laiſſent du *boufin*, c'eſt une couche de terre mal pétrifiée, qui tombe dès qu'on la met en œuvre. Les pierres de roche ſont fort bonnes pour la maçonnerie, mais ſur-tout le moilon: les cailloux & menues pierres peuvent ſervir dans les fondemens & murs de ſimple clôture. *Voyez* Mur, Moilon.

PIERRE A CHAUX. Maniére de la faire cuire. Au pied d'une montagne ou d'un côteau on bâtit un four à chaux avec de la pierre dure; c'eſt une tour parfaitement ronde, haute de vingt pieds, & qui en a quinze de diamétre: on ménage dans le bas une ouverture, que l'on ferme exactement, quand il eſt tems, avec une pierre de la même grandeur. Au niveau de la tour, on diſpoſe une plate-forme, où l'on porte les matiéres & le charbon, afin que l'on puiſſe facilement les jetter dans la tour. On caſſe auparavant la pierre en petits morceaux au plus de la groſſeur du poing, pour en faciliter la cuiſſon. Tout étant diſpoſé, on fait la premiére couche avec de petit fagots, ſur laquelle on met un lit de charbon, puis un lit de pierre; enſuite du charbon & des pierres, al-

ternativement par lit, jusqu'à ce que la tour soit remplie. On met le feu par l'ouverture d'en-bas, & on la ferme avec la pierre dès qu'il est bien allumé. A mesure que le feu se communique, les matiéres s'affaissent, & on a soin d'en remettre de nouvelles, jusqu'à ce que la tour soit toute en feu. Il faut deux jours & deux nuits pour la premiére cuite; lorsqu'elle est faite, on débouche l'ouverture, & on laisse couler la chaux jusqu'aux premiers cruaux qui se présentent, & on referme l'ouverture. Au reste, il ne faut que du mauvais charbon.

PIERRE vulnéraire d'acier. *Voyez* Boule de Mars, article de Mars.

PIERRE INFERNALE. On apelle ainsi une matiére dure, à laquelle on donne la forme de pierre après plusieurs préparations; elle est composée de deux onces d'argent de coupelle réduit en limaille, & qu'on a fait dissoudre dans un matras avec quatre onces d'eau forte, & mise au feu de sable. Cette pierre, en touchant les chairs baveuses des ulcéres, les guérit, & lorsque la gangréne n'est pas profonde, elle sépare les chairs mortes de celles qui sont saines; elle en fait de même pour les écrouelles, ulcéres, lorsque l'opération est aidée par les remédes généraux; elle sépare aussi les bords calleux d'un vieux ulcére, qui empêchent la réunion des chairs; il est constant que cette pierre a des propriétés admirables.

PIERRE. (maladie de la) Elle est causée par le gravier, qui s'étant amassé dans les reins, & étant tombé dans la vessie, s'y arrête, y grossit, & se réunit en un corps dur, plus ou moins gros: c'est ainsi que se forme ce qu'on apelle la pierre. Elle cause au malade des douleurs plus ou moins vives à la moindre agitation qu'il se donne: &, selon que la pierre est raboteuse, il éprouve de fréquentes envies d'uriner, des rétentions d'urine passagéres: il ne peut se tenir debout sans peine, & il rend des matiéres blanches & sanglantes.

L'on connoît que la pierre est dans les reins, lorsque l'urine sort peu à peu, trouble & sablonneuse, avec quelque ardeur: que ce sable est rouge: que l'on sent une douleur fixe dans la région des reins, laquelle se communique souvent aux testicules.

1°. On doit d'abord faire saigner le malade, & lui donner des lavemens préparés avec une décoction de racine de guimauve, feuilles de pariétaire, semence de lin & fleurs de camomille, y mêlant deux onces d'huile de lin.

2°. Le purger après la saignée, avec une dragme de séné, six grains de scammonée, que l'on aura fait bouillir avec une décoction de racine de réglisse, mêlant le tout avec du jus des pruneaux.

La poudre de cloporte est un excellent remède contre la pierre: on la prépare ainsi. On fait consommer, dans un

four chaud, le vin blanc dans lequel les cloportes trempent, dans un creuſet; ce que l'on fera par trois fois pour les réduire en poudre: on donne enſuite de cette poudre, depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme pour chaque priſe, avec un peu de vin blanc dans lequel on aura fait bouillir des baies de géniévre concaſſées.

Autre reméde. Mettez douze ou quinze livres de ceriſes aigres, mondées de leurs queues & de leurs noyaux, dans un demi-muid de bon vin blanc, contenant cent quarante pintes meſure de Paris, avec les mêmes noyaux caſſés; & bouchez bien le vaiſſeau: au bout d'un mois ou de cinq ſemaines, on peut en uſer.

Ce vin, qui eſt d'une couleur & d'un goût agréable par ſa qualité rafraîchiſſante & apéritive, tempére les reins, vuide les ſablons, les glaires & les petites pierres; ainſi, il eſt très-propre pour la gravelle.

PIERRE dans la veſſie. Reméde pour la faire diſſoudre. Prenez deux onces ou une poignée de racines de petite éclaire, lavez-les dans du vin blanc, hachez-les ou écraſez-les, & les mettez infuſer dans une pinte de vin blanc, le pot étant bien bouché. Prenez le matin à jeun un verre de cette infuſion, & continuez tous les jours ſelon le beſoin.

Autre Reméde. Faites infuſer, pendant la nuit, deux dragmes de poudre de gouſſes de féves ſéchées au four, dans un demi-ſetier de vin blanc; filtrez ce vin le matin & le buvez. Faites la même choſe trois ou quatre jours, à tous les declins de la lune.

Pour calmer la grande douleur de la pierre. Coupez deux ou trois oignons par petits morceaux, mettez-les chauffer ſur une tuile chaude, apliquez-les ſur la région de la veſſie: ce reméde apaiſe beaucoup la douleur. *Voyez* Rétention d'urine.

Mais le reméde le plus efficace de tous à cette cruelle maladie, eſt l'opération de la taille, laquelle demande une main habile & expérimentée.

Obſervations ſur la maladie de la Pierre.

L'opération de la pierre, telle qu'on la pratique, donne tant de frayeur aux hommes par ſon apareil & les douleurs qu'elle cauſe, qu'on a fait, depuis peu d'années, diverſes tentatives pour trouver un bon diſſolvant de la pierre. L'eau de chaux eſt le moyen, qui, juſqu'à préſent, a mérité l'aprobation la plus générale; mais, comme de la maniére dont on l'employe, les effets en ſont lents avant qu'elle ait pu parvenir à la veſſie par le moyen de la circulation, un ſçavant Médecin Anglois a imaginé un inſtrument ou ſoufflet d'une ſtructure particuliére, pour injecter ce reméde dans la veſſie ſans cauſer au malade de la douleur, & il aſſure l'avoir mis en uſage avec ſuccès. Ce ſoufflet renferme une veſſie

de mouton qui tient environ six onces de liqueur : il eſt long de quinze pouces, & large de quatre ; tous les tuyaux ſont d'étain. Celui de l'urétre a cinq pouces & demi de long pour un homme de ſeize ans, & au-delà de quatre pouces & demi pour l'âge de douze ans à ſeize, & de trois pouces & demi depuis huit juſqu'à douze. Ce Médecin aſſure avoir fait des expériences qui ont eu un heureux ſuccès. *Journ. écon. Sept.* 1755.

PIGEONS (les) ſont des oiſeaux connus de tout le monde, & qu'on nourrit pour manger.

Il y en a de domeſtiques, de fuyards, & de ſauvages qu'on apelle ramiers. Les domeſtiques ne s'éloignent point de la maiſon ; les fuyards vont ſe nourrir au loin ; les ramiers ſe tiennent dans les bois & perchent ſur les arbres, ce que les autres ne font point : les pigeons Cauchois ſont de gros pigeons du Pays de Caux en Normandie.

Les meilleurs pigeons de colombier ſont les gris tirant ſur le cendré & le noir ; ils ont les yeux & les pieds rouges : les privés ſont les plus gros, ont la chair plus délicate ; mais ils coûtent à nourrir.

Les pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours, le mâle & la femelle tour-à-tour ; ils font des petits tous les mois, & ceux-ci, au bout de trois ſemaines, mangent ſeuls. On doit peupler le colombier au mois de Mai : on y met ordinairement quarante ou cinquante paires. On les prend ordinairement lorſqu'ils ont quinze jours ou trois ſemaines ; mais il faut avoir le ſoin de les nourrir ſoi-même en leur ouvrant le bec, & cela pendant l'eſpace de quinze jours ; on doit les nourrir de millet, de chénevis, de veſce, de ſarraſin, & de tems en tems leur jetter du cumin ; le tout juſqu'à ce qu'ils mangent ſeuls : alors on ouvre le colombier, afin qu'ils aillent chercher eux-mêmes leur nourriture ; mais quand ils ne trouvent point de nourriture à la campagne, il faut leur en donner, c'eſt-à-dire, depuis Novembre juſqu'à la fin de Février. On doit choiſir un jour pluvieux, afin que le mauvais tems les oblige à ſe retirer de bonne heure.

Pour les accoutumer à revenir au colombier, on doit les bien nourrir dès le commencement : le chénevis, quand on leur en jette, ſert beaucoup à les retenir au colombier ; on doit obſerver de ne tirer la premiére année aucun pigeonneau du colombier, qu'il ne ſoit entiérement garni.

Les gens de la campagne mettent en uſage divers moyens pour empêcher les pigeons de quitter le colombier. Les uns frottent les portes & les fenêtres avec de l'huile d'aſpic & de baume ; d'autres font cuire d'abord du millet dans de l'eau, le font ſécher à l'air, enſuite cuire une ſeconde fois avec du miel ; ils frottent de cette mixtion les nids du colombier ; mais le plus ſûr moyen pour les retenir, c'eſt de les bien nourrir, & tenir le colombier bien net. Ainſi il eſt bon de le nettoyer quatre fois l'année : 1°, au commencement de l'Hy-

ver: 1°. après l'Hyver, & avant que les pigeons ayent commencé leur ponte: 3°. après la première volée: 4°. après la seconde: enfin, nettoyer les nids toutes les fois qu'on en ôte les pigeonneaux qui y sont.

Pour préserver les pigeons de maladies, il est bon d'y brûler des herbes odoriférantes, comme thym, lavande, romarin.

Les pigeons vivent ordinairement huit ans.

Les pigeons de voliére sont plus gros & plus féconds que les autres; il y en a de plusieurs espéces: les noirs & blancs, ou gris mêlés de blancs, qu'on apelle mondains, ils apportent plus de profit qu'aucuns; ceux qui ont le dos noir, apellés Jacobins; ceux qui ont les yeux bordés de rouge, qu'on apelle Polonois; ceux à queue de paon; ceux qui ont de grosses pattes couvertes de plumes, qu'on apelle pattus, &c.

On doit mettre le même nombre de mâles & de femelles dans une voliére: elle doit être construite de figure carrée; il doit y avoir des nids de la même dimension, larges d'un pied, ou des panniers d'osier; on ne met rien dans le fond des nids, mais on met de la paille dans la voliére pour qu'ils les fassent. Il faut que la voliére ait ses jours du côté du Levant ou du Midi, & qu'elle soit claire: on doit faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre, en tenant un mâle & une femelle dans un petit endroit l'espace de quinze jours, & les nourrissant avec de l'avoine, de la vesce, du sarrasin, de l'orge, & souvent un peu de chénevis; on doit leur donner la mangeaille dans une trémie d'où le grain tombe peu à peu, à mesure que les pigeons le mangent: en quarante jours, la femelle conçoit, pond, couve & nourrit ses petits. Les jeunes pigeons pondent à six mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année. Les pigeons de voliére pondent presque tous les mois; mais il leur faut donner de tems en tems un peu de chénevis; on doit nettoyer souvent la voliére & les nids, pour empêcher qu'il ne s'y engendre de la vermine, & changer souvent leur eau, la mettre dans de grands baquets, dont les bords soient élevés. Les pigeons ne pondent guère plus après quatre ans; on doit s'en défaire alors.

Il faut observer de ne point toucher à la volée du mois de Mars, si on veut en multiplier l'espéce.

Le commerce des pigeons n'est pas peu de chose, parce qu'ils fourniſſent toute l'année, sur-tout au mois de Mars & Septembre. On peut en avoir depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de l'année; car la première volée, est dans le courant du mois de Mars.

Le pigeon est nourrissant, convient assez à toute sorte de tempéramens, excepté aux mélancoliques; à mesure qu'il avance en âge, il est plus nourrissant, & il resserre un peu; mais lorsqu'il est vieux, sa chair est séche & difficile à digérer. Dans les fiévres ardentes & malignes, & dans la léthargie, on aplique un pigeon tout chaud sur la tête du

lade pour facilitet la tranſpiration des humeurs malignes.

Les pigeons ramiers ſont fort timides ; ils vivent juſqu'à trente ans ; ils viennent par bandes au mois de Septembre & ſe perchent ſur les arbres. Leur chair eſt de bon goût, mais un peu ſéche ; pour en faire bonne chaſſe, on y va la nuit ; on fait beaucoup de bruit avec la voix & des tambours, ce qui les épouvante, & à l'aide d'une lanterne ſourde, on les tue au fuſil : on les prend auſſi aux filets.

Différentes manières d'accommoder les Pigeons.

1°. En ragoût ou entrée ordinaire. Echaudez & vuidez vos pigeons, trouſſez les pattes en-dedans ; faites-les blanchir un moment, retirez-les à l'eau fraîche, épluchez-les, mettez-les dans un caſſerole avec bouillon & bouquet garni, champignons, culs d'artichauds coupés en quatre, cuits à moitié, ſel, poivre : étant cuits, mettez-y un peu de coulis : la ſauſſe doit être courte.

2°. Au baſilic. Fendez un peu par le dos vos pigeons, après les avoir échaudés, prenez les foies, hachez-les, faites-en une farce avec lard crû, perſil, baſilic, ciboule, le tout bien aſſaiſonné ; farciſſez-les de cette farce, faites-les cuire dans une petite marmite avec du bouillon, un oignon piqué de clous, un peu de verjus & de ſel : étant cuits, battez des œufs, roulez vos pigeons dedans, & en même-tems dans de la mie de pain ; puis faites-les frire dans du ſain-doux juſqu'à ce qu'ils ayent pris une couleur ; alors tirez-les, & garniſſez-les de perſil frit.

Compote de pigeons, Vuidez-les, trouſſez-leur proprement les pattes dans le corps ; faites-les refaire, piquez-les de gros lard, paſſez-les avec lard fondu ; mettez-les cuire avec ſel, poivre, muſcade, citron verd, clous, champignons, verre de vin blanc & bouillon ; faites-y un coulis ou un roux pour lier la ſauce.

A la crapaudine. Trouſſez les pattes de vos Pigeons en dedans : s'ils ſont gros, coupez-les en deux, ſinon fendez-les ſeulement par derriére : aplatiſſez-les ſans caſſer les os : faites les mariner avec de bonne huile, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché : quand ils ont bien pris l'aſſaiſonnement, panez-les de mie de pain, mettez-les ſur le gril, & arroſez-les avec la marinade : faites-les griller à petit feu, & de couleur dorée : faites une ſauſſe avec un oignon coupé & du verjus, bien pilé, avec ſel, gros poivre, & mettez-la bien chaude ſur vos pigeons.

Terrine de pigeons. Epluchez, vuidez, & trouſſez vos pigeons : mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, bouquet, oignon piqué de clous, aſſaiſonnez de poivre & de ſel, & paſſez-les ſur le fourneau : mouillez-les d'un jus de veau, faites-les mitonner : étant preſque cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon ; en même-tems

faites un ragoût de queues d'écreviſſes avec champignons, truffes, mouſſerons, un peu de lard fondu, ſel, poivre & fines herbes : mouillez le tout d'un jus de veau, & faites-le mitonner à petit feu : lorſque les pigeons ſont cuits, mettez-les dans ce ragoût, & les liez d'un coulis d'écreviſſes : dreſſez les pigeons dans une terrine, & jettez le ragoût deſſus.

PIGNONS (les) ſont le fruit du pin. Ils ſont renfermés dans une noix fort dure & écailleuſe : ce fruit eſt agréable à manger, & plus doux qu'une amande : on les mange cuits dans l'eau & avec du ſucre : on en tire une huile qui eſt pectorale.

PILOSELE, ou Oreille d'ours. Plante qui croît dans les lieux montagneux : ſes feuilles ont la figure des oreilles de ſouris, & ſont velues : ſes fleurs jaunes. Cette plante a une vertu fort aſtringente : elle eſt propre pour arrêter le flux de ventre, pour la guériſon des plaies : elle entre dans les potions vulnéraires, dans les baumes & les onguens. Elle convient en gargariſme aux ulcéres de la bouche.

PILOTIS. Pieux ronds, de bois de chêne, qu'on enfonce dans l'eau à grands coups de maſſe, & ſur leſquels on cloue de groſſes ſolives, pour enſuite conſtruire deſſus l'édifice que l'on veut.

PILULES. Médicament compoſé de pluſieurs drogues réduites en poudre, incorporées enſemble par quelque liquide aproprié & réduit en petites boules, qu'on envelope avec des feuilles d'or ou d'argent. On ſe ſert de cette forme, afin qu'on puiſſe faire prendre plus facilement pluſieurs remédes qui ſeroient inſurportables au goût.

PILULES ſtomachiques. Pulvériſez enſemble deux dragmes de ſantal citrin, & une once de rhubarbe : mêlez cette poudre avec ſix onces d'extrait d'aloës, & un peu de ſyrop de roſes pâles, & on fera une maſſe qu'on gardera pour former des pilules. Elles purgent l'humeur bilieuſe, lévent les obſtructions, & fortifient l'eſtomac : la doſe eſt depuis demi-ſcrupule juſqu'à une dragme.

Autres PILULES ſtomachiques, dites *de Tribus*. Pulvériſez une once d'aloës à part, une once de rhubarbe, & autant de trochiſques d'agaric enſemble : mêlez les poudres, & avec une ſuffiſante quantité de ſyrop de roſes, faites une maſſe ſolide pour des pilules. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

PILULES impériales, ou de Francfort. Prenez quatre onces d'extrait d'aloës, une once de rhubarbe en poudre, ſuc de roſes, ſuffiſante quantité : mêlez le tout pour en faire des pilules : elles ſont le même effet que les précédentes.

PILULES de *Longue vie*. Prenez myrrhe, quatre onces ; aloës ſuccotrin, trois onces ; maſtic, deux onces : & ſafran, une once : mettez infuſer juſqu'à l'entiére diſſolution les trois premiéres drogues, chacune à part, dans le meilleur

eſprit de vin ; & le ſafran dans de l'eau-de-vie commune : mettez toutes ces diſſolutions enſemble dans un grand baſſin de terre verniſſé, ſur de la cendre chaude, juſqu'à ce que le tout devienne en conſiſtance de miel : alors retirez la matiére, formez-en des pilules de la groſſeur d'un pois. On en avale une avant le ſouper : on pratique cela une fois le mois ; elles ſont bonnes particuliérement pour les vieillards : elles rétabliſſent les corps uſés par les débauches, & réchauffent la tête & l'eſtomac, préſervent de la peſte & du mauvais air.

PILULES pour la toux. Pulvériſez enſemble demi-once d'encens & quatre ſcrupules de myrrhe, & d'un autre côté, quatre ſcrupules de ſafran, après l'avoir fait ſécher entre deux papiers ; amolliſſez enſemble quatre ſcrupules d'opium, & demi-once de ſuc de réglisſe, en les battant longtems dans un mortier de bronze, & y ajoutez un peu de ſyrop de coquelicot : mêlez-y les poudres, & incorporez le tout enſemble pour faire une maſſe, dont on fera des pilules.

PIMPRENELLE. Plante potagére, qui ſert de fourniture aux ſalades. Elle à trois ou quatre tiges, garnies de petites feuilles rondes : elle fleurit en Automne : on la ſeme au printems, à plein champ & dru : on la ſeme ſur terre en planche ou en bordure : elle repouſſe ſouvent après être coupée : on recueille ſa graine à la fin de l'Eté. Ses feuilles, miſes dans le vin, lui donnent un goût agréable. Cette plante eſt rafraichiſſante, vulnéraire & pulmonique : ſon uſage eſt dans les affections du poumon, la phthiſie, les fiévres malignes, la diſſenterie & le flux des hémorroïdes.

PIN. Arbre célébre par ſa hauteur & ſa venue fort droite ; ſes feuilles ſont de petits brins toujours verds. On apelle pignons le fruit qu'il produit : ils ſont renfermés dans une poire fort dure & écailleuſe ; ils ſont petits, oblongs, tendres & doux au goût. Cet arbre aime les terres legéres & pierreuſes, & les pays montagneux : on les plante en Octobre & en Novembre dans les pays chauds : en Février & en Mars dans les pays froids. Pour cet effet, on met en terre, à la profondeur d'un demi-pied, cinq ou ſix pignons enſemble, les plus gros & les plus mûrs : on les tranſplante au bout de trois ans. C'eſt de cet arbre que l'on tire, par des inciſions, une gomme dont on fait la térébenthine, la poix de Bourgogne, la poix-réſine. Lorſque les pins ſont vieux, on leur coupe l'écorce, on leur fait des inciſions, & il en coule une liqueur noirâtre, qui eſt le goudron, dont on enduit les vaiſſeaux.

Le grand débit du ſapin eſt en planches de différens échantillons.

PINCÉE. (la) Sorte de meſure, ſouvent preſcrite dans les ordonnances des Médecins, & pour les ingrédiens ſolides. C'eſt tout ce qu'on peut prendre des trois premiers doigts

doigts en commençant par le pouce. Les feuilles séches & les fleurs se prescrivent par pincées.

PINCER. Terme employé dans la taille des pêchers, abricotiers & autres : c'est rompre avec l'ongle l'extrêmité des gros jets de ces arbres, pour n'y laisser que trois ou quatres pouces de long, afin qu'ils en repoussent trois ou quatres autres de médiocre grosseur, au lieu d'un trop gros, & que par-là on ait plus de branches à fruit.

PINÇON. Petit oiseau de diverses couleurs : on connoit le mâle en ce qu'il a la tête bleue & le croupion doré ; il chante trois mois de l'année : son chant est un peu rude. Il fait son nid sur les arbrisseaux, & sur les branches les plus basses des arbres. Il est sujet à avoir mal aux yeux, & même à devenir aveugle. On doit alors lui donner à boire, pendant quelques jours du jus de quelques feuilles de poirée, mêlé avec un peu d'eau & de sucre ; lui mettre un petit bâton de figuier pour se percher & s'y frotter les yeux ; & ensuite de la graine de melon.

PINTE. (la) Sorte de mesure, dont il est aussi question dans la préparation des remédes, & qui s'emploie pour les ingrédiens liquides. La pinte de Paris, & celle d'orléans, contient deux livres d'eau, ou un peu moins de trente-deux onces.

PINTADES. Poules étrangéres, apellées d'Afrique : elles sont plus grosses & plus hautes en cuisses que les poules ordinaires. Leur plumage est noir & marqueté de petits points blancs : elles ont comme une petite bosse sur le dos, & une plume en forme d'aigrette sur la tête : on fait couver leurs œufs à des poules communes. Dès que les pintades sont écloses, il faut les tenir chaudement, les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet, de navette broyée, & mêlés avec un peu d'eau : la chair des pintades est un fort bon manger.

PIOCHE. Instrument d'agriculture : il est de fer, large de trois à quatre pouces, & long de sept à huit, renversé en forme de crochet à fumier, emmanché d'un manche d'environ quatre pieds : on s'en sert pour fouiller les terres.

PIPE d'Anjou. Terme de la mesure ordinaire du vin dans cette Province. La pipe d'Anjou tient la même mesure que la queue d'Orléans, c'est-à-dire, un muid & demi, mesure de Paris, lequel est de deux cens quatre-vingt-huit pintes ; ce qui fait quatre cens trente-deux pintes. La moitié de la pipe s'apelle Buffard ou Busse dans le même pays.

PIPEAU. Petit instrument dont on se sert pour contrefaire le cri de certains oiseaux, & les attirer au piége. C'est un petit bâton fendu par un bout, & dans la fente on met une feuille de quelque arbre ou plante convenable au cri qu'on veut imiter : ainsi une feuille de laurier, mise dans

un pipeau, contrefait le cri des vanneaux : celle du poireau imite le cri du roſſignol : celle de chiendent, ou le rubau joint au pipeau, contrefait la chouette, ainſi des autres.

PIPÉE. Eſpéce de chaſſe fort récréative : on ſe ſert pour cela de pipeaux avec leſquels on contrefait le cri de la chouette, & l'on prend un grand nombre d'oiſeaux. Cette chaſſe ſe doit faire dans les mois de Septembre & d'Octobre. 1°. Les lieux les plus propres pour une pipée ſont, ou un bois taillis, déja un peu fort, ou un lieu bas, à peu de diſtance d'un vignoble, ou de quelque ruiſſeau ou étang, ou de quelques ronces ou épines blanches.

2°. L'arbre choiſi pour la pipée doit être, autant qu'il ſe peut, éloigné de tout autre ; il doit avoir les branches courtes & droites, n'être point trop haut : les chênes ſont les meilleurs pour cet uſage.

3°. On coupe toutes les branches inutiles, en commençant la coupe par le haut, & on ne laiſſe que celles dont on a beſoin ; on les élague de maniére que l'arbre faſſe la forme d'un verre à boire : on y fait des entailles au-deſſus de deux ou trois lignes de profondeur, & de trois en trois pouces de diſtance, pour y faire tenir les gluaux par le gros bout, laiſſé à cet effet.

4°. On doit faire une petite cabane autour du pied de l'arbre pour le pipeur, & ceux qui veulent avoir le plaiſir de cette chaſſe : on la fait, en bonne partie, des branches qu'on a coupées de l'arbre, & on la couvre de feuilles ; elle doit avoir, au moins, cinq pieds de hauteur, & le haut doit être en forme de dôme : on y laiſſe deux ou trois ouvertures ; on pratique des avenues ou petites voûtes, au nombre de dix ou douze, qui aboutiſſent toutes à l'arbre & à la diſtance de trente ou quarante pas : on les nettoie bien ; on y place des perches, qu'on fait plier en demi-cercle, on leur fait des entailles pour y placer des gluaux, en les faiſant plier horizontalement.

La pipée ſe fait le matin, au lever du ſoleil ; & le ſoir, vers ſon coucher, & par un tems tranquille & modéré : après qu'on s'eſt renfermé dans la loge, on obſerve un grand ſilence ; le pipeur commence de frouer, ce qu'il fait en ſouffiant dans une feuille de lierre, à laquelle on fait un petit trou, en levant le côté du milieu aſſez près de la queue, ce qui fait le cri d'un petit oiſeau qui apelle les autres à ſon ſecours : il y a encore diverſes maniéres de frouer. Auſſi-tôt qu'on a froué, pluſieurs oiſeaux, comme des rouge-gorges, viennent ſe prendre : on donne quelques coups de pipeau pour contrefaire la chouette. On fait crier quelqu'un des oiſeaux pris ; ce qui en attire d'autres, qu'on fait crier à leur tour : par exemple, le pinçon attire les grives ; les merles, les geais : les geais attirent les corbeaux & les pies : à meſure qu'ils ſont pris, on les tue, ou on les met dans un ſac pour faire crier ceux, qui, par leur cri,

peuvent attirer les autres. C'eſt au lever du ſoleil, & à ſon coucher, qu'on peut prendre des oiſeaux bons à manger, comme les petites grives, les merles, les rouge-gorges, les meſenges, moineaux, fauvettes, roitelets, & autres, qui ſont fort bons rôtis ou fricaſſés.

C'eſt à la brune qu'on prend les hiboux, les chouettes, en contrefaiſant la ſouris. On prend encore, au lever du ſoleil, ou à ſon coucher, des éperviers, des tiercelets, des émérillons, des buſes. En ramaſſant les oiſeaux de proie, il faut ſe donner de garde de leurs ſerres : le plus court eſt de les aſſommer : les pies, les geais & les merles ſont les plus difficiles à attraper lorſqu'ils ſont tombés à terre. Il y a des oiſeaux qu'on ne prend point au pipeau : tels ſont les ramiers, les tourterelles, ſanſonnets, linotes, chardonnerets ; & il faut ajouter encore les oiſeaux qui ne perchent point, comme perdrix, cailles, bécaſſes.

PIQUETTE, ou demi-vin, petite boiſſon, deſtinée pour les valets. C'eſt de l'eau paſſée ſur le marc de raiſin, & qui eſt plus ou moins bonne, ſelon qu'on mêle ; plus ou moins de vin. Pour la bien faire, on jette la quantité d'eau qu'on juge néceſſaire dans la cuve, auſſi-tôt que le vin en eſt dehors : cette eau tombant ainſi ſur le marc, on l'y laiſſe quelque-tems, pour qu'elle ſoit impregnée des eſprits vineux, & juſqu'à ce que la fermentation du vin qui reſte, ſoit aſſez faite avec l'eau pour communiquer de ſa couleur ; puis on tire tout le moût de cette cuve, dont on remplit une autre cuve : on ôte le marc de celle où il eſt, on le porte ſous le preſſoir, & on en exprime la liqueur du vin qui eſt encore dans les grains : on porte le vin preſſuré dans la cuve où l'on a jetté le moût ; & le tout mêlé, on le verſe dans des tonneaux.

PIQUURE & morſure de Vipére. Cette piquûre eſt mortelle, ſi on n'y aporte du remède. Pilez du bouillon blanc, & apliquez ſur la morſure ; ou de la rue pilée avec l'oignon, ou un ail pilé, & en mangez en même-tems : on aproche un fer rouge, le plus près qu'on peut de la plaie. Ces divers remédes extérieurs doivent être apliqués ſur le champ.

La perſonne mordue ou piquée, doit avaler du ſel volatil de vipére ; ou au défaut, de celui d'urine, ou une priſe de vieille thériaque.

PIQUURE de ſcorpion. Remède. Apliquez deſſus de l'huile de l'infuſion de ſcorpion, ou écraſez le ſcorpion ſur la piquûre, ſi vous le pouvez. Comme le venin de ſcorpion cauſe un grand froid, avalez auſſi-tôt de la thériaque délayée dans un verre de bon vin.

PIQUURE d'araignée, mouche à miel, &c. Frottez l'endroit avec du jus de joubarbe, ou de la bouze de vache, ou d'une feuille de ſauge verte, nouvellement cueillie ; ou lavez la plaie de vinaigre chaud, & apliquez deſſus de l'ail

ou de l'oignon pilé. La thériaque, apliquée en dehors, & prise en dedans est fort bonne. Si on est piqué d'une mouche à miel, arrachez aussi-tôt l'aiguillon, pressez la plaie, & faites-en sortir une petite eau rousse, & apliquez-y un peu de terre grasse, détrempée avec un peu de salive.

Si c'est un venin de crapaud, lavez l'endroit avec de l'urine, & avalez une prise de sel volatil de crapaud.

PISSENLIT. Plante fort connue, qui croit dans les prés: on en mange en salade au Printems. C'est une plante hépatique, c'est-à-dire, qui a la vertu de rétablir le vice de la masse du sang: on en boit en forme d'infusion, d'expression, ou de décoction, dans les fiévres, tant nouvelles qu'invétérées.

PISTACHIER. Arbre dont les feuilles tirent sur le jaune, & qui produit son fruit à l'extrêmité des branches, en façon de grape de raisin. Ce fruit, qu'on apelle pistache, ressemble assez à une noisette, & il est doux au goût. On le multiplie de rejettons enracinés qu'on plante au mois d'Avril.

PISTE. C'est le nom qu'on donne à la forme du pied d'une bête, imprimé à terre, & qui fait connoître qu'elle a passé par-là. On se sert de ce terme pour le loup & le renard, & de celui de *voie* pour le cerf, le liévre & les autres bêtes fauves.

PISTIL des fleurs. C'est la partie de la fleur qui renferme la graine. Le pistil est placé dans le centre des étamines. *Voyez* Fleurs.

PITUITE (la) est une humeur froide: c'est une des quatre humeurs qui dominent dans le sang.

Reméde contre la pituite. Pilez des tendons de couleuvrée; & de ce suc, prenez environ une ou deux dragmes; mêlez-y un peu de miel avec de l'écorce d'orange pour l'épaissir, & vous en prendrez un peu le matin à jeun.

PIVOINE. Plante bulbeuse, qui est de deux espéces; on les cultive dans les jardins: le mâle a les feuilles larges comme celles du noyer, & de couleur blanche; la femelle a des feuilles découpées, & des fleurs grandes comme une rose, dans lesquelles il y a des graines rouges.

La Pivoine mâle, c'est-à-dire, sa racine & sa semence, sont usitées dans les remédes: elle est chaude, astringente, céphalique, & bonne contre l'épilepsie, le vertige, la convulsion. La dose de la racine de la semence, est depuis un gros jusqu'à deux, en poudre.

PIVOINE (la) est un oiseau qui a un plumage fort beau: il aprend facilement.

PIVOT des plantes: c'est la principale racine que la plûpart des arbres poussent en terre, perpendiculairement à leur tige.

PLAINES (les) considérées relativement aux productions qu'on en peut tirer, lorsqu'un Domaine y est situé,

ſont ordinairement fertiles en grains : on y peut pratiquer de belles avenues d'arbres, & on y trouve la commodité de la chaſſe ; mais c'eſt un inconvénient quand on n'y a pas d'autre reſſource que le grain, puiſque s'il manque ou s'il eſt à bas prix, tout manque.

PLAINTE. On apelle ainſi une déclaration qu'on fait devant le Juge, ou devant un Commiſſaire, de quelque tort ou affront qu'on nous a fait, afin d'en faire informer, & d'en pourſuivre la réparation civile par les voies de droit. Les procès criminels commencent par une plainte, au lieu que les procès civils commencent par un Exploit de demande.

PLANCHES (les) proviennent du bois qui a été ſcié : elles doivent avoir un pied de large pour être debitées : elles ſervent pour la menuiſerie. Les planches ordinaires ont trois pieds & demi ou quatre de longueur, & un pouce d'épaiſſeur.

PLANCHES, terme de Jardinage. Ce ſont des eſpaces de quatre pieds de large, avec un ſentier d'un pied entre deux, qui compoſent les carrés d'un jardin potager. Les planches en ados ſont celles qui ſont fort élevées d'un côté, & vont de l'autre en s'abaiſſant en pente : cette pente doit être vers le Midi. On les fait ainſi lorſque la terre eſt trop humide, & expoſée aux vents froids. C'eſt ſur ces planches bien fumées, & bien labourées, qu'on ſeme ou qu'on plante toutes les plantes potagéres.

PLANE. Arbre de futaie. Il vient fort haut, & produit, par ſon grand bois, un grand ombrage : ſa feuille eſt large & épaiſſe ; ſon bois blanchâtre & dur, ſa fleur tire ſur le jaune, & produit un grand rond, dont on fait de l'huile. Il ne vient guére que dans les climats chauds.

PLANTAIN. Plante commune. Il y a le grand, dont les feuilles ſont larges, luiſantes, marquées chacune de ſept nerfs : le moyen, dont les feuilles ſont couvertes d'un poil blanc & mou ; & le long, qui les a plus longues, étroites & pointues.

La premiére eſpéce eſt la plus en uſage : cette plante eſt rafraîchiſſante, hépatique & vulnéraire. On ſe ſert de ſa ſemence pour toutes ſortes de flux immodérées, les vomiſſemens, les pertes de ſang des femmes. La décoction de plantain conſolide les plaies & mondifie les ulcéres ; il entre dans les gargariſmes.

PLANTATION ou l'action de planter. Obſervation ſur la plantation des arbres. Avant de les planter, il faut conſulter quelles ſont les eſpéces d'arbres qui ſe plaiſent dans le pays, ſans quoi on fera beaucoup de dépenſes ſans profit. Tout eſt utile lorſqu'il ſe plait dans le terrein. Le chêne, par exemple, qu'on deſtine pour bois à brûler, n'eſt pas bon dans un fond gras & humide, au lieu que les blancs, dans un pareil terrein, rendront un tiers de

La meilleure manière de semer du bois, quelque espéce de plant que ce soit, c'est de labourer la terre comme on fait pour le blé, même de la fumer, s'il est possible. Lorsqu'on est au dernier labour, on releve le terrein, le plus qu'on peut, en sillons, de deux pieds & demi ou trois pieds de large, on plante les graines comme des haricots, dans la raie du sillon, si on ne craint pas le séjour des eaux: & dans l'ados du sillon, si le séjour des eaux est à craindre: après cela, il ne s'agit que de bien sarcler & regarnir. Si on ajoute, à cette premiére dépense, deux legers labours chaque année, jusqu'au récépage, qui se fait au bout de quatre à cinq ans, on est certain d'avoir une coupe utile avant quinze années de plantation.

Il faut observer que, si l'on plante en côtes, il faut sillonner en travers, cela conserve la fraicheur & les arbres; au lieu que si on sillonnoit de haut en bas, les pluies feroient des ravins: il faut adosser le plant au sillon opposé, pour qu'il soit à l'abri du grand soleil. On peut planter en plant, de même qu'en graine, & c'est la voie la plus courte; mais dans les bonnes terres il faut de très-gros plants, parce que les herbes qui y abondent, étouffent le germe du petit plant.

On peut donner en fossés, en éloignant ces fossés de douze ou quinze pieds: alors on plante en forme de haie fort droite, & on met de toute espéce de bois, afin de faire aligner le chêne qui s'y trouve mêlé: à quarante ans ces haies rendent autant de profit qu'un bois plein, pourvu qu'on laboure les fossés les premiéres années.

A l'égard des arbres fruitiers, on doit les planter sur les bords des chemins, & dans des champs, où ils soient fumés & labourés, & mettre de grands espaces entre les uns & les autres, afin que l'ombre de l'un ne nuise pas à son voisin. *Essai sur l'administration des Terres.*

Principes sur la Transplantation des Plantes, soit arbres ou arbustes.

De toutes sortes de plantes qu'on leve des bois, ou d'une pépiniére pour les transplanter, il faut en retrancher toutes les feuilles jaunes, moisies, pourries ou séchées, qui pourroient se trouver au pied. En les plantant, on ne doit point couper les racines, ni les montans, comme font la plûpart des Jardiniers, qui croient devoir les mutiler ainsi: c'est une mauvaise routine; car dans toutes sortes de plantes, les racines sont les seuls instrumens de la nutrition & de l'accroissement. Sans les racines des plantes qui repoussent de bouture, il ne peut entrer dans le tronc & les autres parties, aucune portion des sucs de la terre, ni des influences de l'air, qui servent de nourriture à la plante. La soustraction d'une partie des racines est donc un

obſtacle à la végétation : & le peu qu'on en laiſſe ordinairement, ne ſert, tout au plus, qu'à les empêcher de mourir tout-à-fait. En ſuprimant les racines, on ôte à la plante ſon néceſſaire, & elle ne fait que des progrès lents & inſenſibles : ainſi il vaut mieux lui laiſſer ſes racines, que de l'obliger à en produire d'autres. C'eſt en vain que les Jardiniers alleguent le deſſéchement qui arrive à une plante levée de terre juſqu'à ce qu'on la replante, car dès qu'on n'a pas laiſſé les racines trop long-tems au grand air, ce deſſéchement n'eſt que ſurperficiel : il leur reſte toujours un humide radical, témoin les arbres fruitiers envoyé au loin : ces racines, quoique ſéches au dehors, ont un principe de vié qui reprend bien-tôt ſon activité : on n'a pour cela qu'à mettre dans l'eau toute plante qui a ſouffert quelque-tems hors de terre, l'y laiſſer tremper vingt-quatre heures on la verra renaître, pour ainſi dire, à vue d'œil. On n'a qu'à planter enſuite ſelon les régles, & elle réuſſira infailliblement.

Voilà, dit M. l'Abbé *Roger*, qui nous a fourni ces Obſervations dans ſon *Traité de la Culture des Fraiſiers*, ce que nul Jardinier n'a pu comprendre juſqu'ici, ni même M. de la *Quintinie* tout le premier.

PLANTES. Toute plante eſt un corps organiſé & vivant, qui tient un milieu entre l'animal & le minéral : il eſt produit par les principes de la terre ; ſçavoir, la féve, qui eſt l'élixir des ſucs de la terre, l'eau, le ſel, la chaleur ; & c'eſt à la faveur de ces différens principes, que la plante croît & ſe nourrit.

Il y a trois choſes principales à obſerver dans toute plante : 1°. la graine ; car la plante, dans ſon origine, eſt toute entiére dans la graine ; & cette graine eſt d'une fécondité inépuiſable, & qui ravit d'admiration. 2°. La racine, qui eſt la partie inférieure de la plante : elle ſe diviſe en pluſieurs petits filamens, & elle eſt compoſée d'une peau, d'une ſeconde enveloppe, qu'on apelle parenchyme, d'un corps ligneux, qui eſt d'un tiſſu plus ſerré que l'écorce, des entrelamens ou inſertions, qui ſervent à perfectionner le ſuc nourricier ; enfin de la moelle, ſubſtance molle qui eſt dans le centre de la plante. 3°. La tige ou tronc : on l'apelle ainſi dans les arbres & arbriſſeaux, & tuyaux dans les blés, & autres productions auxquelles on donne le nom de plantes. Elle a les mêmes parties que la racine ; & ces parties ſervent à la même deſtination : à l'égard de l'écorce, elle tire ſa nourriture du tronc même, avec lequel elle communique par une infinité de petites fibres. Toutes les plantes portent des fruits ou des ſemences.

C'eſt la terre, qui, réduite en parcelles très-fines, eſt la principale nourriture des plantes ; car une trop grande quantité de ſel rend les terres ſtériles, le trop d'eau noie les plantes & les pourrit, & trop d'air & de chaleur les

che : au lieu qu'une trop grande abondance de terre ne les endommage jamais, pourvu qu'elles joüiſſent de l'humidité des roſées & de la chaleur du ſoleil. Ainſi la bonne terre eſt propre à nourrir toutes ſortes de plantes, pourvu qu'elles aient la quantité d'eau & de chaleur qui leur convient : néanmoins, il y a de l'avantage à ſemer ſucceſſivement différentes plantes dans une même terre ; car toutes les plantes ne tirent pas de la terre une auſſi grande quantité de nourriture, puiſqu'il y a des terres maigres & legéres qui produiſent du ſeigle & du ſarraſin, & qui ne peuvent pas produire du froment, ni même de l'avoine : ainſi il eſt à propos de mettre de l'avoine après le froment, parce que ce dernier ſe ſeme peu de tems après la moiſſon, & qu'il faut avoir le tems de labourer au moins trois fois la terre, ſi l'on veut avoir une bonne récolte, au lieu que pour l'avoine & l'orge, comme ils ne ſe ſement qu'au Printems, on a le loiſir de leur donner les façons qui leur ſont néceſſaires. *Voyez* Terres.

Les plantes ne ſe nourriſſent que des ſucs convenables à chaque eſpéce, parce que les pores de la plante ne donnent entrée qu'aux ſucs convenables, c'eſt-à-dire, qui ſont figurés comme eux.

Il y a des plantes qui ſont faites pour croître à côté les unes des autres, pendant qu'il y en a d'autres qui ne viennent point à bien ſi elles ſe touchent. Voilà pourquoi on évite de mettre enſemble, celles qui ſe nourriſſent d'un même ſuc, & celles qui ſont voraces : ainſi on ne doit pas mettre enſemble celles qui ont les mêmes qualités, mais mettre les chaudes avec les froides ; ainſi des autres.

Ce qu'on apelle ordinairement du nom de plante, ce ſont les plantes potagéres, & les plantes médicinales.

Préparation pour la multiplication des Plantes.

Mettez dans un cuvier expoſé au midi, un boiſſeau de crottin de cheval, autant de fiente de bœuf ; un demi-boiſſeau de fumier de pigeon, autant de crottin de mouton, & autant de cendres : ajoutez-y ſix pintes de mauvais vin de baiſſiére, & deux livres peſant de ſalpêtre, & rempliſſez le cuvier d'eau commune. Toutes les fois que l'on tire de cette liqueur pour en arroſer les plantes, on a l'attention de remettre de nouvelle eau dans le cuvier : on peut même affoiblir cette liqueur avec deux parties d'eau ſur une de la liqueur, de peur qu'elle ne fût trop forte, ſur-tout dans le commencement.

PLANTES MÉDICINALES. Les plantes, ſoit potagéres, ſoit celles qui croiſſent dans les champs, ſont d'un grand uſage pour les rémedes : les unes & les autres ont des vertus différentes.

Les plantes cordiales ſont, l'ail, l'agripaume, l'alle-

luya, &c. Les plantes anti-ſcorbutiques, ſont, le cochléaria, la racine de patience ſauvage, la racine & les feuilles du tréfle d'eau, le beccabunga, la capucine, le creſſon, la patience d'eau, le raifort ſauvage, la roquette, la canelle: & les céphaliques & aromatiques ſont, le baſilic, la lavande, le laurier, le thym, le romarin, la marjolaine, la ſariete, la ſauge, le ſerpolet.

Les ſudorifiques ſont, l'angélique, le buis, le chardon benit, le geniévre, la ſcabieuſe, le ſcorſonére, la ſalſepareille, la ſquine, &c.

Les fébrifuges ſont, l'argentine, la gentiane, la germandrée, le plantain, le quinquina, &c. Les hépatiques, ou qui guériſſent les maladies du foie & de la raté ſont, l'aigremoine, le cerfeuil, la centaurée, le fumeterre, le houblon, le polypode, la ſcolopendre, &c.

Les purgatives, ou qui évacuent les humeurs, ſont, l'agaric, la concombre ſauvage, la coulevrée, l'ellébore, le garou, l'iris, le lin ſauvage, le noirprun, le prunellier, la roſe pâle, le ſafran bâtard, le ſureau. Parmi les plantes purgatives étrangéres, on compte, l'aloës, la caſſe, la coloquinte, l'hermodacte, l'ipécacuenha, la manne, la rhubarbe, la ſcammonée, le ſéné, le tamarin.

Les ſtomachiques, qui rétabliſſent les fonctions de l'eſtomac, ſont, l'abſinthe, l'auronne, le baume, l'eſtragon, l'eupatoire, &c.

Les apéritives, qui levent les obſtructions, & qui dégagent le ſang des humeurs viſqueuſes qui arrêtent ſon mouvement, & évacuent les humeurs, ſont, l'ache, l'arrête-bœuf, l'artichaud, l'aſperge, le fenouil, le fraiſier, le frêne, la garence, l'oignon, l'oſeille, la paſſe-pierre, la patience, le perſil, le piſſenlit, le ſureau, le raifort, le tamaris, la turquette, la pareira-brava, le thé.

Les béchiques, qui apaiſent la toux & facilitent l'expectoration, ſont, la bourrache, la bugloſe, le capillaire, le chou rouge, le coquelicot, le lierre terreſtre, le navet, le pas d'ane, le pommier, la réglisſe.

Les émollientes, qui adouciſſent l'âcreté du ſang dans les fiévres & dans les diſpoſitions inflammatoires, ſont, l'arroche, le bouillon blanc, la guimauve, le lin, le linaire, la mauve, la pariétaire, la poirée, le ſeneçon.

Les rafraichiſſantes ſont la citrouille, le concombre, l'endive, la framboiſe, la groſeille, la joubarbe, la laitue, la mâche, le melon, le meurier, le nénuphar, le pourpier, le riz.

Les reſolutives, qui diviſent les humeurs épaiſſies, ſont, l'avoine, le blé, les féves, les lentilles, l'orge, le ſeigle, le ſcrophulaire. Les farines de toutes les plantes ſont réſolutives.

Les vulnéraires, qui guériſſent les plaies, ſoit externes ou internes, ſont, la biſtorte, la brunelle, la grande conſoude, le cyprès, le mille-feuille, l'orme, l'ortie

patience rouge, perce-feuille, pervenche, pied de lion, piloſelle, plantain, pirole, quinze-feuille, renouée, roſe de provins, ſanicle, &c.

Les hyſtériques qui rétabliſſent les évacuations naturelles aux femmes, ſont, l'ariſtoloche, l'armoiſe, glayeul, marrube, matricaire, meliſſe, rue, ſafran, ſouci, valeriane, &c.

Plantes potagères. Comme elles ſont en très-grand nombre, on peut les réduire à quatre ou cinq claſſes: 1°. les racines, telles que ſont les carottes, panais, navets, raves, betteraves, ſalſifis; 2°. les verdures: telles ſont les choux, la poirée, la bourrache, les épinards, l'oſeille: 3°. les ſalades, comme les laitues, la chicorée, le céleri, les mâches, les réponſes, le pourpier, le cerfeuil, l'eſtragon, la pimprenelle, la capucine: 4°. les légumes, pois, féves, haricots, lentilles: 5°. les fruits de terre: tels ſont les melons, les concombres, citrouilles, potirons, artichauds, aſperges, cardes & cardons: on doit ajouter à cela, les plantes fortes, comme oignons, ciboule, échalotte, rocambole, poireaux; & les odoriférantes, comme le baume, la lavande, la ſauge, le thym, violettes, qu'on met en bordures. De toutes ces plantes, on en laiſſe la plus grande partie dans la place où on les plante; mais celles qu'il faut tranſplanter ſont, les cardes poirées, le céleri, les chicorées blanches, les laitues, le melon, les concombres, les potirons: on doit planter, en leur ſaiſon chacune de ces plantes potagéres. On plante les oignons, les féves, poireaux, choux, chicorées, & autres plantes qui ont peu de racine, le tout en faiſant un trou en terre avec un plantoir: on ſeme les autres plantes, & cela, ou à plein champ comme le blé, ou à rayon, c'eſt-à-dire, en traçant avec un bâton des rayons ſur les planches: on met enſuite un bon pouce de terreau ſur chaque planche, & on l'arroſe tant qu'il fait chaud: au reſte, on ne doit jamais ſemer ou planter, deux années de ſuite, une même plante dans un même terrein.

Un potager bien entretenu, doit fournir, en chaque ſaiſon, certaines plantes: ainſi au Printems, on doit y trouver des raves, de petites ſalades ſur couche: vers la pentecôte toutes ſortes de racine, des laitues pommées de pluſieurs eſpéces, toutes ſortes de ſalades, des aſperges, les premiers pois verds: en Automne, de la chicorée blanche, laitues royales & de Gènes, concombres, melons, carottes, panais, betteraves, choux-fleurs, &c. en Hyver, des laitues plantées ſur couche en Automne, & miſes ſous cloche.

Les terres ſéches & ſablonneuſes, ainſi que les pieds des murs du Midi & du levant, ſont bonnes pour les choſes hâtives, & les nouveautés du printems: les lieux les plus ſecs, lorſqu'on eſt réduit à en avoir, ſont bons pour les chicorées, laitues, choux d'Hyver, ail, échalotte, cerfeuil; les terres

graſſes, fortes & humides ſont bonnes pour les légumes, qui y ſont plus groſſes & mieux nourries : les tempérées, entre le ſec & l'humide, pour les aſperges, le céleri, cardons, fraiſes ; les fonds humides & gras, qu'on doit auparavant deſſécher & ameublir, autant qu'il eſt poſſible, ſont excellens pour toutes ſortes de productions : mais on y doit tenir les plantes plus éloignées que dans les lieux ſecs.

Durée des principales Plantes potagéres.

Les aſperges durent dix à douze ans.
Les artichauts, quatre à cinq ans.
Les framboiſiers, huit à dix ans.
Les fraiſiers, trois ans.
La poirée, un an.

Les betteraves, cardons d'Eſpagne, carottes, chervis, choux pommés, choux de Milan, choux-fleurs, citrouille, bourrache, potirons, panais, poireaux, environ neuf mois, c'eſt-à-dire, depuis le Printems qu'ils ont été ſemés juſqu'à la fin de l'Automne. Les oignons, l'ail, échalotte, concombres, melons, navets, durent le Printems & l'Eté : les pois hâtifs ſont en place ſix à ſept mois : les autres pois, quatre à cinq, il en eſt de même des féves ordinaires & haricots.

Les raves, pourpier, cerfeuil, cinq ou ſix ſemaines : ainſi on en doit ſemer tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, & toutes ſortes de laitues occupent leur place deux mois.

Les mâches & les épinards occupent la place de toutes les plantes qui ne paſſent pas l'Eté ; ainſi elles ſont en place l'Automne & l'Hyver : les couches à champignon ne donnent du fruit qu'au bout de ſix mois, & laiſſent la place libre au bout de ce terme.

PLANTOIR, inſtrument de jardinage. C'eſt un morceau de bois rond & pointu par le bout, avec lequel on fait des trous en terre pour planter les poireaux, choux, laitues, chicorées & autres plantes potagéres qui ont peu de racines.

PLANTS. Tout Propriétaire économe ne doit rien négliger pour augmenter la quantité de ſes plants ; ainſi outre les plants de décoration qu'on fait dans une terre, il doit mettre à profit les plus petits coins, & pour cela, il doit avoir des pépiniéres de toutes les eſpéces. Un arpent de terre que le Jardinier plantera en pépinieres, qu'il cultivera, & qu'il formera avec du terreau, ne jettera pas dans une dépenſe ſenſible, & ſuffira pour un grand domaine ; un Propriétaire eſt fort aiſe de trouver dans ſa terre de vieux ormes, des chênes en liziére, des aunes, des peupliers, &c. Il les coupe, cela lui fait un petit caſuel ; il pourroit même, de l'argent qu'il en retire, ſacrifier quelque choſe, afin d'en replanter d'autres. Qu'il en plante ſeulement ſix petits pour un gros qu'il abat ; la dépenſe ne ſeroit pas grande, & ſe retrouveroit. Cir-

arbres plantés tous les ans, ou ménagés dans les haies & terreins vagues, font en vingt ans mille pieds d'arbres de plus ſur une terre; & au bout de cinquante ans, on en peut couper cinquante tous les ans. Il n'y a point de terre un peu étendue où il ne ſe trouve quelque ravine, ou quelque ruiſſeau, voilà des bords à garnir; on peut obliger chaque Fermier de planter tous les ans, ſoit fruitiers, ſoit de toutes eſpéces d'arbres ſtériles, à raiſon de l'étendue de ſon exploitation; on lui indique le ravin, la haie ou le champ propre à planter: on l'oblige de replanter les arbres qui périſſent; on lui donne en compte ceux qui ſeront ſur ſa Ferme, & on en fait le récenſement chaque année; mais, pour cela, on énonce dans le bail toutes les piéces de terre qu'il exploite; on laiſſe au Fermier les émondes des arbres qui peuvent s'élaguer; mais il faut veiller à ce qu'il élague tous les quatre ans au plus tard, ſans quoi toute la nourriture iroit aux branches. *Eſſai ſur l'Adminiſtration des Terres.*

PLANTS CHAMPÊTRES. *Voyez* Pépinière.

PLANTS D'ORNEMENT. *Voyez* Berceaux, Paliſſades.

PLANTS ENRACINÉS. On apelle en général de ce nom, toute eſpéce de plant qui a des racines, ſoit qu'il provienne d'éclats de ſouche ou de ſemence; on prend toujours les plants enracinés, aux pieds des coignaſſiers, ou des pommiers de paradis; on les enléve de la même maniére que les ſauvageons que l'on veut planter, & on doit les placer dans un terrein où ils puiſſent paſſer pluſieurs années, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être tranſplantés pour être greffés.

PLATRE, pierre foſſile de couleur griſâtre, & d'un grand uſage dans les bâtimens. On employe ordinairement le plâtre calciné au four, mis en poudre avec une batte, & délayé avec la chaux; il ſert à lier les pierres, enduire les murs, les plafonds & les cheminées. La cuiſſon en eſt bien faite, quand il a une certaine graiſſe qui le colle aux doigts; le meilleur eſt celui qui eſt employé au ſortir du four: on ne doit pas le garder dans des lieux humides ni trop aérés, car il perd ſa force; on ne doit pas l'employer pendant qu'il géle. Le plâtre mis dans l'eau fait priſe ſur le champ, ainſi on ne peut le gâcher qu'une fois, & on ne le doit faire qu'à meſure qu'on le veut employer: le plâtre n'eſt excellent que pour les plafonds & les enduits ou murs qui ſont à couvert de la pluie & de l'humidité. Dans les endroits où il eſt fort commun, comme à Paris, on l'employe indifféremment par-tout; mais c'eſt une fauſſe économie; car il eſt conſtant qu'il ne vaut rien pour faire le mortier de gros murs, ſur-tout ceux des fondemens, parce qu'étant mis entre des pierres poſées les unes ſur les autres, dont les plus élevées comprimant avec tout le poids des groſſes ſolives celles de deſſous, les obligent de ſe raprocher, il ſe pulvériſe dans ſes parties, la liaiſon ſe détruit, & les murs s'affaiſſent; c'eſt ce qui fait que bien des maiſons

durent ſi peu, au lieu que le mortier de chaux n'a pas cet inconvénient.

Le plâtre cuit ſe vend au muid, qui contient trente-ſix ſacs, & deux boiſſeaux à chaque ſac, on le compte encore à la voie, qui eſt de douze ſacs, enſorte que trois voies font le muid; il faut un muid pour trois toiſes de mur de quinze à ſeize pouces d'épaiſſeur.

Le muid de plâtre coûte depuis ſept livres dix ſous juſqu'à neuf livres: aux environs de Paris, il vaut dix à onze livres.

PLATE-BANDES. Piéces qui entourent le parterre d'un jardin: dans celles-ci on met des fleurs & des petits arbriſſeaux; on doit labourer l'endroit deſtiné pour les plate-bandes, y mêler du terreau avec de la bonne terre. On leur donne ordinairement quatre pieds de largeur, & on les dreſſe en dos-d'âne; elles ſont bordées d'un cordon de buis ou de fleurs: dans les plate-bandes des potagers, on met des plantes à ſalade, en d'autres on met des arbres en buiſſon.

PLAYES. Maniére de panſer les playes. 1°. On doit ſaigner le malade pour prévenir la fiévre, l'inflammation, la douleur & le dépôt.

Si la playe n'eſt que ſuperficielle, on doit d'abord en rejoindre les lévres, & on y aplique une emplâtre agglutinative, telle que celle de la gomme élémi, ou autre; on bandera la playe le plus legérement qu'on pourra.

Si elle eſt trop profonde, on y fera quelques points de ſuture, pour empêcher que l'air ne touche l'os.

S'il y a à la playe déperdition de ſubſtance, mais à la ſuperficie ſeulement, on doit commencer par la faire ſupurer par les onguens digeſtifs, leſquels répareront la perte des chair; puis on la panſera avec les emplâtres agglutinatives; mais ſi, outre la déperdition de ſubſtance, la playe eſt profonde, s'il y a beaucoup de chairs emportées, on doit d'abord tâcher de les conſumer en les touchant legérement avec la pierre infernale, ou l'onguent brun, compoſé d'alun brûlé & de précipité rouge en poudre, avec un peu de baſilicon.

A l'égard des playes qui viennent des coups de feu, & que l'on connoît en ce que la partie bleſſée eſt meurtrie, rouge, enflammée, lorſqu'elles ſont profondes & avec perte de ſubſtance, on ne peut ſe diſpenſer d'y faire des inciſions, ſoit pour ôter les corps étrangers, ſoit pour changer la figure de la playe, s'il le faut; on doit enſuite arrêter le ſang avec l'eau d'alun avant de panſer la playe avec les onguens & les digeſtifs. Le panſement doit être fait quatre fois dans les vingt-quatre heures, ſur-tout en Eté.

Si la playe pénétre dans le ventre, on fera boire au malade un verre d'infuſion des herbes vulnéraires de quatre en quatre heures.

2°. Le Chirurgien, après avoir lavé la playe avec quelque infuſion à cet effet, doit mettre de la charpie ſur le fond de la ſinuoſité, & des compreſſes par-deſſus trempées dans la

même infusion ; il doit soutenir les compresses par une bande, dont les contours commenceront au-dessous du sinus, & finiront au-dessus de l'entrée de la playe ; que si le sinus ne tarit pas, on est obligé de faire une ouverture qui s'étende jusques dans le fond du sac ; ou bien, s'il n'est pas trop long, ou que l'on risquât de couper quelque vaisseau, on se contente d'une contre-ouverture au fond du sac pour donner issue à la matiére.

3°. Si la playe, qui peut être dans le ventre, est sans épanchement de pus, on doit bien prendre garde s'il n'y a point de sac. Les signes qui découvrent le dépôt sont l'augmentation de la fiévre, l'inflammation, la douleur, le battement que sent le blessé à la partie ; & s'il s'en est formé, on en fera l'ouverture à l'instant, & à l'endroit du dépôt que la matiére indique.

4°. Pour les muscles coupés transversalement dans leur partie charnue, on a recours aux bandages & à des emplâtres agglutinatives, pour tenir la partie dans une situation favorable.

5°. Pour les blessures où les os sont fracassés, on se sert des moyens usités à cet effet dans la Chirurgie, pour faire sortir les os brisés, & établir la supuration.

6°. A l'égard des playes de la tête, elles demandent des attentions particuliéres pour sçavoir lorsqu'il en faut venir au trépan, ou s'en dispenser. *Voyez* Trépan.

Playes des jambes. Il faut observer dans la guérison d'une playe de jambe: 1°. de la panser de plus de trois en trois jours, pour donner le tems au médicament d'agir : 2°. empêcher que l'air n'agisse sur la playe, lorsqu'on la veut panser, mais apliquer promptement l'apareil ; 3°. la panser doucement, c'est-à-dire, ne point trop serrer les bandages, s'abstenir des tentes & des dilatans, qui, en touchant les nerfs, y causent une douleur excessive, & compriment les vaisseaux ; mais, si la playe est profonde, avec déperdition de substance, on doit remplir le vuide par de simples plumaceaux de charpie bien fine, les apliquer legérement après les avoir trempés dans le médicament convenable à la qualité de la playe : on doit aussi s'abstenir des injections, car elles augmentent la solution de continuité, & engendrent des chairs baveuses, & de l'usage des vins aromatiques & des fomentations ; elles ne font que prolonger les cures ; mais il y a des exceptions à ces régles, comme dans les playes de la poitrine, & en d'autres, qu'il faut visiter souvent, & quatre fois dans les vingt-quatre heures, sur-tout dans les saisons chaudes, & lorsque les supurations sont abondantes.

Reméde pour les playes des jambes. Broyez, en forme d'onguent, demi-livre de vieux lard avec une poignée de feuilles de petite sauge hachées menu, & apliquez-en sur le mal.

Ou prenez poix-réfine, cire neuve, de chacune deux on-

res ; faites-les fondre enſemble ; puis ajoutez-y quatre onces de beurre frais, mêlez le tout & remuez juſqu'à conſiſtance d'onguent ; alors mettez-en ſur de la toile ſans charpie dans la playe, & changez d'onguent chaque fois que vous panſerez le mal : ce reméde eſt capable de guérir des jambes trouées juſqu'aux os.

Le baume du Samaritain, & celui d'Arcœus conviennent à une très-grande partie des playes.

La térébenthine ſeule eſt un baume ſimple, très-convenable pour la guériſon des playes.

PLAYE au viſage ou autre partie charnue. Lavez-la au plutôt avec du bon vin chaud, aprochez les bords l'un contre l'autre ; bandez-les avec du ruban de fil d'un pouce de large, ſerrez-les adroitement, afin qu'ils puiſſent ſe coller l'un à l'autre, & on n'aura pas beſoin de couture.

PLAYE de la tête. Apliquez-y une emplâtre de bétoine, dans laquelle vous mêlerez de la gomme élémi ; cette emplâtre ſe fait ainſi :

Prenez ſucs de bétoine, de plantain & d'ache, de chaque une livre, & une poignée de chacune de ces trois herbes vertes pilées ; ajoutez cire jaune, réſine, poix noire & térébenthine, de chaque demi-livre ; faites cuire la cire, la réſine & la poix noire, avec les ſucs & les herbes pilées, dans une grande baſſine ; remuez toujours juſqu'à la conſommation non entiére des ſucs, de peur que l'emplâtre ne ſe brûle, puis exprimez le tout chaudement ſous la preſſe ; ajoutez à la colature la térébenthine, à laquelle vous donnerez un ou deux bouillons ; puis formez-en divers petits morceaux pour le beſoin, c'eſt-à-dire, pour toutes les playes & ulcéres de la tête.

PLAYE à la poitrine. Apliquez deſſus une emplâtre, dite d'André de la Croix ; on la fait ainſi : prenez douze onces de réſine de pin, quatre onces de gomme élémi, deux onces de térébenthine, & autant d'huile de laurier ; briſez la réſine & la gomme élémi, faites-les fondre enſemble ſur un petit feu, ajoutez-y la térébenthine & l'huile de laurier ; & le tout étant bien incorporé, paſſez-le par une toile, & laiſſez refroidir l'emplâtre ; mettez-la enſuite dans un pot verniſſé : lorſqu'on veut s'en ſervir, on l'étend ſur du cuir, & l'on fait une emplâtre qui couvre non-ſeulement la playe, mais quatre ou cinq doigts aux environs, lui faiſant une ouverture au milieu pour donner paſſage aux matiéres étrangéres. On doit panſer le bleſſé une fois le jour en Hyver, & deux en Eté.

Un topique des plus efficaces dans la curation d'un grand nombre de playes, eſt l'emplâtre apellée de Nuremberg. L'uſage eſt d'autant plus commun, qu'il eſt très-facile à pratiquer.

On peut encore guérir les playes par le ſucement ; mais cette opération ne convient que dans les playes qui tendent de bas en haut, qui percent dans les parties charnues, ſans

qu'il y ait aucun vaiſſeau conſidérable d'offenſé, & qui ſoit encore récentes; ainſi elle ne convient point dans les playes qui tendent de haut en bas, particuliérement à celles du bas-ventre.

2°. Elle eſt inutile quand le ſang eſt épanché dans les capacités: on ne doit pas auſſi la tenter, lorſqu'il y a ouverture de quelque vaiſſeau conſidérable dans la capacité, ou quand le coup perce quelqu'un des inteſtins.

Après que le ſang extravaſé a été ſucé & tiré, mais parfaitement, on doit raprocher les bords de la playe avec une emplâtre agglutinative, pour en tenter la réunion, & lorſque l'opération eſt faite avec adreſſe & à propos, la playe peut ſe guérir en vingt-quatre ou deux fois vingt-quatre heures; mais cette opération deviendroit pernicieuſe, s'il reſtoit du ſang épanché, parce que ne pouvant plus couler, il ſe changeroit en pus, & formeroit un abſcès; ainſi le plus sûr eſt de faire faire le ſucement en préſence d'un Chirurgien habile.

Playes vieilles. Reméde. Faites fondre ſix onces de ſuif; jettez-y, en remuant, ſix onces de poix de Bourgogne coupée en morceaux, & étant bien incorporés, mettez-y ſix onces de cire neuve jaune en petits morceaux, remuant toujours.

Le tout étant fondu, mettez-y petit à petit huit onces de feuilles de mille-feuilles hachées, faites cuire le tout ſur un petit feu, & remuez toujours: quand les herbes ſeront bien cuites, paſſez le tout chaudement au travers d'une toile forte, en preſſant fortement, & conſervez cet onguent, qui eſt excellent pour les playes, tant vieilles que nouvelles.

Ou apliquez du ſeneçon pilé avec vieux oing: ou lavez les playes ſalles avec la décoction des têtes de petits poiſſons ſalés, ou avec de l'eau-de-vie.

Pour l'hémorragie d'une playe, apliquez un morceau de vitriol ou d'alun contre la playe, ou du ſuc de pariétaire avec le marc, & le jus de l'herbe pilée, ou des feuilles de pimprenelle de jardin pilées crues: ou de la poudre de ſympathie. *Voyez* Poudre.

Pour l'inflammation d'une playe, mettez dans un plat de l'huile d'olive, jettez-y de l'eau fraiche de puits, battez-les enſemble fortement pendant un quart-d'heure; puis jettez l'eau, & oignez la playe avec cette huile, ou apliquez-y avec des linges de l'onguent roſat.

Playes des chevaux. On doit, 1°. toujours tondre le poil ras, environ deux doigts de large autour de la bleſſure, & tenir la place bien propre, afin que le cuir s'étende, & puiſſe ſe rejoindre facilement.

Les playes ſimples, faites avec la ſelle ou autrement, & qui ne ſont point profondes, ſe guériſſent en les nettoyant avec de l'urine ou du vin chaud, puis les poudrer avec de la filaſſe coupée menu; ſi la playe eſt un peu grande, l'urine

vaut

vant encore mieux, ſi la chair ſurmonte, la couperoſe blanche en poudre la reſſerrera; ſi la ſelle a fait une dureté ou cors, laiſſez tomber deſſus du ſuif de chandelle allumée, il ſera détacher le cors, puis lavez la playe avec du vin chaud ou de l'urine, graiſſez-la avec du vieux beurre & de la poudre de filaſſe, elle ſe cicatriſera bien-tôt.

Si la playe eſt grande & profonde, enſorte qu'il y faille une tente, comme il arrive aux playes de la cuiſſe & du garrot, le lard ſalé y eſt fort bon.

Si la gangréne eſt à une playe, ce que l'on connoît par la ceſſation de la douleur, par la couleur livide de la partie, & une odeur cadavéreuſe, on doit, avant qu'elle ſoit dans ſa conſommation, ſcarifier la playe juſqu'au vif, la laver avec de l'eau ſalée, imbiber des plumaceaux avec de l'eau de chaux la plus forte, & en mettre ſur la playe deux fois par jour.

Playe ſur le garrot. Elle ſe fait lorſqu'il s'eſt meurtri par une ſelle qui a les arçons trop entr'ouverts: apliquez deſſus du bol en poudre, vinaigre & blanc d'œuf. Si la playe eſt grande avec inflammation, on doit ſaigner le cheval, frotter le mal avec un onguent émollient, le baſſiner avec de l'eau de chaux; ſi elle n'a pas fait effet, ſe ſervir de l'onguent du Duc, couvrir le mal avec une peau d'agneau habillée en poil. Pour deſſécher la playe, & telle autre que ce ſoit, prenez du tartre blanc, qui eſt de la lie de vin ſéchée qui s'attache au-dedans du tonneau; faites brûler de ce tartre dans un pot de terre entouré de charbon, juſqu'à ce que le pot rougiſſe, laiſſez-le refroidir; pilez cette maſſe, & ſervez-vous de cette poudre, dont vous répandrez ſur la playe.

Playe ſur le rognon. Apliquez-y d'abord du fumier, c'eſt-à-dire, du crottin le plus chaud, & envelopé dans une toile; s'il ne fait d'effet, apliquez-y des blancs d'œufs battus, & épaiſſis avec un morceau d'alun; ſi l'enflure veut venir à ſupuration, faites un égoût à la playe par une inciſion, ou percez la tumeur avec le fer rouge; ſeringuez les trous avec l'eau d'arquebuſade, ôtez la chair morte, eſſuyez le ſang, apliquez ſur la playe des cendres bien chaudes; le lendemain la laver avec du vin chaud, ou de la leſſive.

Playes des coups de feu, comme fuſil & piſtolet; on doit d'abord ſonder la playe avec une longue ſonde, y faire des injections pluſieurs fois le jour avec de l'eau d'arquebuſade, & on en fait boire au cheval un demi-ſetier tous les jours.

Playe au boulet. Ces ſortes de playes ſe font lorſqu'un cheval vient à tomber; & comme le boulet eſt plein de nerfs, la playe eſt douloureuſe & de conſéquence. Si le cheval boite, on doit le ſaigner pour faire révulſion, ne lui donner que du ſon mouillé, frotter le boulet avec de l'eſprit de vin, apliquer ſur la playe un plumaceau de filaſſe, & autour du boulet un cataplaſme fait avec une livre de farine de lin, délayée

avec chopine de vin rouge, & réduite sur le feu en bouillie; ajoutez-y alors quatre onces de beurre frais; lorsque la bouillie est épaissie, on y met deux onces de bol du Levant en poudre; le tout étant bien lié, on l'ôte du feu, on y ajoute six onces de térébenthine: on continue de remuer le tout un demi-quart-d'heure.

PLEURÉSIE. Inflammation de la membrane, apellé plévre, qui est attachée aux côtes. *Voyez* Péripneumonie.

Fausse-pleurésie. C'est une maladie produite par une sérosité âcre, qui se répand sur les muscles intercostaux: on lui donne ce nom, parce qu'elle fait sentir au malade une douleur aigue au côté, comme dans la véritable pleurésie, quoiqu'elle attaque des parties différentes. Dans la fausse pleurésie les crachats restent dans leur état naturel; cependant on doit, 1°. faire plusieurs saignées, comme dans la péripneumonie, jusqu'à ce que la douleur de côté soit diminuée, & donner au malade de quatre en quatre heures une prise d'opiate diaphorétique; 2°. donner une tisane faite avec la racine de bardane, de chiendent & de réglisse; 3°. des lavemens d'une décoction de deux gros de séné, avec les feuilles de pariétaire & de mercuriale: on y délayera deux onces de miel mercurial; 4°. apliquer des cataplasmes résolutifs, tels que les blancs d'œufs, dont on a parlé ci-dessus; ils sont efficaces dans cette maladie, parce qu'ils font résoudre l'humeur répandue dans les parties les plus proches de la peau: 5°. employer les sudorifiques après les saignées; 6°. les purgatifs, mais après que le malade a suffisamment sué.

7°. Si la douleur de côté est rebelle aux remédes ci-dessus, apliquer une emplâtre véficatoire; & après ce secours, apliquer des feuilles de poirée avec du beurre frais.

Reméde pour la véritable pleurésie. Usez du cataplasme suivant, contre la douleur de côté; prenez du poivre long & du gingembre pulverisé, de chacun une demi-once; mêlez ces deux poudres avec une suffisante quantité de blancs d'œufs, & faites-en un cataplasme; apliquez le tout chaud sur le côté où est la douleur: on peut réitérer ce reméde s'il en est besoin.

Ou bien, apliquez sur le côté douloureux un pigeonneau vivant fendu par le dos, & l'y laissez quinze heures & plus, jusqu'à ce que l'odeur en soit insuportable au malade, le maintenant avec une compresse & un linge autour du corps.

Autre reméde. Prenez des crottes de cheval entier, incorporez-les avec de l'urine, & apliquez le tout chaudement sur le côté douloureux. *Eph. d'All.*

Autre. Faites prendre au malade six onces de jus de bourrache, ou de buglose, ou de cerfeuil, ou de racines de scorsonere, & apliquez ensuite le cataplasme suivant sur le côté douloureux. Prenez six blancs d'œufs, battez-les, étendez-les sur des étoupes; mettez sur les étoupes une demi-once de poivre noir, autant de gingembre en poudre; apliquez

le cataplasme pour faire suer le malade ; entretenez la sueur pendant environ sept heures ; ôtez ensuite le cataplasme ; lavez le côté avec de l'eau-de-vie tiéde ; changez de linge le malade, & faites-lui prendre un bouillon : s'il ne sue pas facilement, donnez une autre prise du sudorifique. *Voyez* Péripneumonie.

On peut encore mettre en usage les remédes suivans. 1°. Après les saignées convenables, prenez une poignée de feuilles de bourrache, de bugloſe & de chicorée sauvage ; lavez ces herbes, coupez-les un peu, faites-les bouillir dans trois chopines d'eau que vous réduirez à une pinte, passez la liqueur par un linge avec une legére expression, mettez-y une once de syrop de violette ou de guimauve ; cet apozème fait résoudre les humeurs gluantes qui sont dans le poumon.

Autre reméde. Prenez de l'ortie griéche la plus fraîche, deux ou trois poignées ; pilez-la legérement, & la faites bouillir avec deux onces de bonne huile d'olive & un verre de vin, à la réduction d'un bon gobelet ; passez le tout avec expression, & faites-en prendre le jus au malade, que vous tiendrez bien couvert pour ménager la sueur ; & ayez soin d'apliquer le marc en cataplasme sur le côté douloureux, le plus chaudement qu'il sera possible : on a éprouvé que cette potion étoit un des meilleurs remédes que l'on puisse employér.

PLIE. Poisson de riviére, petit, plat & large, & rusé de sa nature : on ne peut le pêcher que dans un tems calme. On ne le trouve que dans les riviéres que l'on peut passer à gué ; on se met dans l'eau, ou à pieds nuds, ou avec des bottes ; on marche dans les endroits où il y a du sable, on y imprime fortement les pieds ; on revient quelques momens après, & on trouve les enfoncemens qu'on a fait dans le sable remplis de plies que l'on prend à la main.

Celles de la Loire sont les plus estimées. Maniére de les accommoder. Vuidez-les, lavez-les bien, coupez-leur le bout de la tête & la queue ; mettez-les dans une casserole avec vin blanc, champignons, morilles, truffes, persil, ciboule, beurre pétri avec farine ; remuez vos plies doucement ; étant cuites, mettez sauce par-dessus.

PLOMB. Métail pliant, luisant, fort lourd & fort froid. Il naît dans des mines d'Angleterre & de France, d'où on le tire en forme de pierre, apellée mine de plomb. On le fait fondre dans un fourneau ; & étant fondu, on le jette en moules : on apelle saumons les lingots qu'on aporte. On purifie le plomb en le faisant fondre dans un creuset, & y jettant, après qu'il est fondu, un peu de sel ammoniac, en remuant jusqu'à ce que le sel soit évaporé ; puis on jette les ordures qui sont dessus. On en tire un sel qui a de grandes qualités ; car six grains pris dans un verre de vin blanc, guérissent en vingt-quatre heures de la peste, si l'on en veut croire M. *Chomel*, en son *Diction. économ.*

Le plomb eſt d'une grande utilité dans la conſtruction des maiſons, ſur-tout de la campagne, pour les gouttiéres, pour les lucarnes, les réſervoirs, les tuyaux.

Le plomb lanimé eſt le plus eſtimé que celui en fuſion des Plombiers, & il ne revient pas ſi cher que ce dernier. Prenons un exemple : le plomb lanimé, d'une ligne & demie d'epaiſſeur, propre aux gouttiéres & chaineaux, peſe huit livres & un quart le pied carré : à 6 ſous la livre, cela fait 2 liv. 9 ſous 6 deniers : ajoutez 6 den. par livre pour la poſe du Maître Plombier, c'eſt 4 ſous 1 denier : ces deux ſommes ſont 2 liv. 13 ſous 7 den.

Le plomb en fuſion, propre à ces mêmes uſages, peſe treize à quatorze livres le pied carré : en le ſupoſant de treize livres, à 6 ſous la livre, c'eſt 3 liv. 18 ſous : par conſéquent, l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, eſt 1 une liv. 4 ſous 5 deniers.

D'ailleurs, on peut par un calcul, en ſe ſervant du plomb lanimé, connoître au juſte la dépenſe d'un ouvrage qu'on veut faire, & par le toiſé, ce qu'il y entre de matiére : or, cela n'eſt pas poſſible avec le plomb fondu, à cauſe de l'inégalité de ſon épaiſſeur.

PLUMES. Celles qui ſervent à faire des lits de plumes viennent des oies : elles ne ſont autre choſe que le duvet, ou les petites plumes fines qu'on leur arrache ſous le ventre, le cou & le deſſous des aîles. Les plumes qui ſervent à écrire ſont celles qu'on leur arrache des aîles : on doit avant de s'en ſervir, paſſer legérement les tuyaux ſous la cendre chaude pour en faire diſſiper la graiſſe. Les plumes les plus eſtimées pour le duvet, ſont celles des cignes. A l'égard de plumes à écrire, celles de Hollande ſont regardées comme les meilleures.

PLUVIER. (le) Oiſeau de paſſage, qui a le bec noir, rond, & n'a que trois doigts au pied : il y en a de cendrés, de verds & de rouges : ceux-ci ſont les meilleures. Ces oiſeaux vont par bandes : ils ont le corps à peu près comme un pigeon : on les voit paroître à la fin de Septembre ſur les bords de la mer ou des riviéres & des étangs : ils s'en retournent à la fin d'Avril. La chair de pluvier eſt d'un goût exquis, & délicate.

Maniére de les prendre. Le tems le plus favorable pour les prendre facilement, c'eſt dans le mois d'Octobre & Mars, & par les pluies douces : les vents de biſe & de mer ſont les meilleurs pour cette chaſſe. En général, ils ſont plus faciles à prendre quand ils ſont ſeuls, que lorſqu'ils ſont avec d'autres oiſeaux : mais ils vont ordinairement par grandes bandes. Quand il fait froid ils cherchent les Pays près de la mer, & quand le tems s'adoucit, ils cherchent les Pays hauts, lorſqu'ils deſcendent, leur vol eſt au vent de mer : & lorſqu'ils montent, au vent de biſe.

Manière de chasser aux Pluviers avec le fusil.

On doit être deux ou trois de compagnie, partir à la pointe du jour, faire porter avec soi plusieurs entes de pluviers, avec deux vanneaux vivans, enfermés dans une espéce de cage.

Ces entes sont des peaux d'oiseaux, remplies de paille ou de foin, auxquelles on fiche un piquet par-dessous le ventre pour les faire tenir à terre, comme s'ils étoient sur leurs pieds, afin d'attirer les pluviers. On a aussi deux verges de meute, (ce sont de petites baguettes longues de deux pieds & demi, ayant au gros bout d'en-bas, un petit piquet long de quatre à cinq pouces, attaché avec une ficelle assez proche du corps de la verge;) on va dans un endroit choisi, où se trouvent des compagnies de pluviers: on prend garde de quel côté vient le vent, parce que ces oiseaux volent toujours le vent au nez. On choisit un buisson pour servir de loge, & éloigné au plus de sept à huit toises de l'endroit où l'on veut tendre; mais s'il n'y en a point, on en fait un de branches d'arbres: on plante en terre les entes à deux ou trois pieds l'une de l'autre: on pique en terre les verges de meute à quatre ou cinq pieds de distance y ayant attaché un vanneau vivant au bout de chacune, & une ficelle, laquelle conduit à la loge des Chasseurs: dès que l'un deux entend le cri de ces oiseaux, ou qu'il les aperçoit, il donne du sifflet à pluviers: un autre tire les ficelles pour faire voltiger les vanneaux: les pluviers s'abaissent; & lorsqu'ils sont ramassés, les Chasseurs tirent dessus, & un autre sur ceux qui s'envolent.

Les pluviers sont d'une chair legére, & d'un goût exquis, ils excitent l'apetit, & purifient le sang: on les accommode comme les bécasses, excepté qu'il faut les vuider; on les pique de menu lard, si on les mange rôtis.

PLUIE. (préſage de la) Lorsque le soleil en se levant, est couvert d'un nuage; s'il est rouge ou d'autres couleurs; s'il se montre dans une nuée noire; s'il se couche avec de grands rayons tournés vers la terre, ou caché dans une nuée jaune: 2°. lorsque l'air est plus chaud que la saison ne le permet, ou que les nuées blanches vont du côté de l'Orient; 3°. on peut encore présager la pluie par la situation où le corps se trouve: ainsi les douleurs des cors des pieds, & autres maux dont le corps est atteint, les lassitudes, les assoupissemens peuvent être une marque de pluie: 4°. lorsque les hirondelles voltigent le long des marais & des étangs plus bas qu'à l'ordinaire; que les grenouilles font beaucoup de bruit; que les corbeaux vont par bandes; que les poules, en grattant, se couvrent de terre. *Voyez* Tems.

POCHES. Ce sont des filets en forme de sacs, dont les mailles sont à losange, & larges de deux pouces, pour prendre les lapins. *Voyez* Perdrix.

POIDS. On apelle ainſi un corps ſolide qui ſert à connoître la quantité des marchandiſes. L'once eſt la meſure commune à laquelle on raporte toutes les autres. En France, il y a deux ſortes de poids pour peſer toutes ſortes de marchandiſes qui ſe vendent au poids : l'un qu'on apelle poids de marc, & qui ſe fait avec des balances : & l'autre, poids à la romaine, autrement au peſon ou crochet, qui eſt une verge de fer, plus ou moins longue, marquée de divers nombres, & le long de laquelle on fait courir le poids d'une ou pluſieurs livres.

Le poids de marc eſt compoſé de la livre, laquelle eſt de deux marcs : du marc, qui eſt de huit onces : de l'once, qui eſt de huit gros : du gros, qui vaut trois deniers : du denier, qui eſt de vingt-quatre grains, & du grain qui peſe un grain de blé.

POIGNÉE (la) ou manipule, eſt une ſorte de meſure ſouvent preſcrite dans la préparation des remédes, & qui s'employe pour les ingrédiens ſolides : c'eſt tout ce qu'on peut prendre à la fois avec la main. Les feuilles vertes ſe preſcrivent par poignées.

POINT de côté. (ou douleur de) Prenez deux poignées de feuilles avec les racines de violier de Mars, & un pinte de vin blanc : pilez le tout enſemble, après avoir nettoyé les feuilles & lavé les racines de violier : paſſez le tout par un linge, & avalez un demi-verre de ce jus ; réitérez pluſieurs fois, ſi la douleur continue.

Avalez dans un demi-verre de vin blanc, le jus d'une poignée de cerfeuil, & tenez-vous bien couvert ; & apliquez ſur le côté un cataplaſme de poireaux fricaſſés avec du ſel & un peu de vinaigre, le plus chaudement que vous le pourrez. *Voyez* Pleureſie.

POINT D'HONNEUR. Différends ſur le point d'honneur entre Gentilshommes, (les) ſe jugent par Meſſieurs les Maréchaux de France : ils ont un Lieutenant en chaque Bailliage & Sénéchauſſée ; ce lieutenant connoît, & juge de tous les différends qui ſurviennent entre les Gentilshommes, ou autres, faiſant profeſſion des armes, à cauſe des chaſſes, des droits honorifiques des Egliſes, ou autres querelles mêlées avec le point d'Honneur. Il doit pourvoir ſur le champ, aux différends qui naiſſent dans la Province, & en donner avis à Meſſieurs les Maréchaux de France : lorſqu'il y a eu des paroles piquantes, ou autres cauſes qui touchent l'honneur, il leur envoye auſſi-tôt des défenſes de ſe rien demander par des voies de fait, & les fait aſſigner par-devant lui ; & s'il prévoit les voies de fait, il leur envoye un garde de la Connétablie, pour ſe tenir auprès d'eux, à leurs dépens, juſqu'à ce qu'ils ſe ſoient rendus par-devant lui : celui qui a perdu au jeu ſur ſa parole, eſt condamné dans cette ſorte de Juriſdiction, & non ailleurs, à payer celui qui a gagné.

POIRÉ, boiſſon aſſez ſemblable au cidre. On le fait avec des poires, & de la même maniére que le cidre, c'eſt-à-dire, en tirant le ſuc des poires par expreſſion : plus les poires ſont douces & mûres, plus le poiré eſt délicat.

POIREAU. Plante potagére, dont la racine eſt compoſée de pluſieurs feuilles blanches, collées l'une contre l'autre, qui, en ſortant de terre, deviennent vertes. Au-deſſus de la tige eſt un bouquet de fleurs blanches, tirant ſur le purpurin. On le cultive beaucoup dans les jardins, on le ſeme à la fin de l'Hyver dans des planches préparées ; on les arrache dans le mois de Juin, & on les replante dans d'autres planches, dans des trous profonds de quatre pouces, & eſpacés de demi-pied, en rognant un peu de leurs racines : on les ſerfouit de tems en tems, & on les arroſe en tems ſec. Le poireau eſt chaud & apéritif ; il eſt bon contre la morſure du ſerpent, la brûlure & la douleur des hémorroïdes : ſa ſemence & ſa racine ; concaſſées & infuſées dans du vin blanc, guériſſent de la rétention d'urine, & chaſſent le ſable des reins.

POIRÉE, ou Bette, herbe potagére. Ses feuilles ſont grandes, luiſantes, blanchâtres ; on les met au pot, & les côtes, qui s'apellent cardes, lorſqu'elles ſont devenues grandes & qu'on les a conſervées pour cela, ſe mettent en ragoût : on doit en ſemer la graine au mois de Mars en plein champ, ou ſur couche ; & dès qu'elle a pouſſé quelques feuilles, on la replante ſur planche, on l'arroſe & on la ſarcle, on peut recouper le plant fort ſouvent pendant l'Eté, car il repouſſe aiſément ; ſi on veut en ſemer dès le mois de Février, on choiſit les plus blondes. A l'égard des cardes, lorſqu'on veut en avoir, on les replante en terre préparée dans les mois d'Avril ou Mai, à la diſtance d'un pied & demi : on doit les ſarcler, les arroſer, les couvrir pendant l'Hyver de grand fumier ſec, & les découvrir au mois d'Avril, & on continue de les ſoigner juſqu'au mois de Mai, qu'on peut en manger.

La poirée eſt chaude & abſterſive, bonne à ceux qui ſont incommodés de la rate : ſon jus eſt ſingulier donné en lavement.

POIRES (les) ſont le fruit du poirier. Le nombre des différentes eſpéces de poires, eſt preſque infini. Nous nous contenterons de raporter ici les plus connues, avec les propriétés qui les diſtinguent les unes des autres.

1°. Les poires d'Eté, ſont le petit muſcat, qui eſt une poire petite, d'une odeur de muſc.

La Cuiſſe-Madame : elle eſt longue, menue, d'un rouge gris ; elle a l'eau douce & ſucrée.

La poire muſcat à longue queue. La Blanquette, plus longue que ronde, la peau liſſée, l'eau ſucrée.

Le gros Blanquet, plus hâtif que l'autre, d'un color blanc, la queue groſſe & courte.

Poire à la Reine, ou Muſcat Robert, jaune, & ambré, d'un goût relevé.

La Belliſſime reſſemble à une groſſe figue, mêlée de rouge & de jaune.

Gros Rouſſelet, longue, rouge, beurrée, excellente.

Petit Rouſſelet, un peu rouſſe & griſe, d'un goût plus relevé que l'autre, & ſe garde plus long-tems.

La poire de Caſſolette, ou le Frioiet, petite, longue, verdâtre, ſucrée & muſquée.

Bergamote d'Eté, groſſe, verte, beurrée, ſucrée.

La poire de l'Inconnu, ou Fondante de Breſt, rouge & jaune, ſucrée.

La poire Robine, petite, ronde & plate, la queue longuette, le coloris blanc, jaunâtre.

Le Rouſſelet hâtif, longue, d'un coloris rouſſâtre, la peau fine.

Le Bon Chrétien d'Eté, groſſe, jaune liſſée, longue, tendre.

Le Bon Chrétien muſqué, aſſez groſſe, rouge du côté du ſoleil, blanche de l'autre, la peau liſſée, la chair caſſante.

La poire d'Orange eſt de pluſieurs eſpéces; la commune eſt verdâtre & petite: la royale eſt belle, groſſe: la muſquée eſt plus plate, veut être mangée plus verte que mûre.

La poire de Salveati, aſſez groſſe, ronde & plate, la queue menue: elle eſt jaune, mais rouge: en ôtant les feuilles qui la cachent au ſoleil, elle eſt fort bonne.

La Verte-longue, ou Mouille-Bouche, beurrée & fondante.

Le Beurré rouge, groſſe, longue, fort colorée, fort ſucrée, & fondante.

Le Beurré gris; elle n'eſt pas ſi rouge, mais plus tardive & plus fondante.

2°. Les POIRES D'AUTOMNE, ſont: le Meſſire-Jean doré; ſa chair eſt caſſante, ſon eau ſucrée: elle n'eſt pas ſi ſujette à la pierre, que le Meſſire-Jean gris.

La Bergamote d'Automne, groſſe, liſſée, plate, la queue courte, jaune en mûriſſant, la chair fondante, l'eau douce.

La Bergamote ſuiſſe; rayée de verd & de jaune.

La Verte-longue, beurrée & fondante.

La Verte-longue ſuiſſe, a les mêmes qualités: ſon fruit eſt panaché.

Le Sucré verd ſemble à la Verte-longue, mais plus courte, la chair beurrée, un peu pierreuſe.

Le Doyenné ou beurré blanc, groſſe comme le Beurré gris, la peau unie, la queue groſſe & courte, jaunit en mûriſſant, fondante, devient aiſément pâteuſe: on doit la cueillir un peu verte.

La poire Marquiſe, groſſe, verte, jaunit en mûriſſant, la

la tête plate, le ventre gros, allongé vers la queue, beurrée & fondante.

La Bergamote de Creſane, groſſe & plate, d'un gris verdâtre jaune en mûriſſant, beurrée, ſucrée, vineuſe, eſt excellente & rare.

La poire de Jalouſie, groſſe, griſâtre, pointue vers la queue, des plus beurrées, & des plus ſucrées.

La poire de Satin, preſque ronde, blanche, ſatinée, fondante.

La Virgouleuſe, groſſe, longue, verte, jaune en mûriſſant, la queue courte, charnue, la peau liſſe, d'un beurré extraordinaire.

La poire Saint-Germain, groſſe & longue, verte & rouſſe, tiquetée, jaune en mûriſſant, la queue, courte, groſſe, panaché, beurrée, & fondante : on en mange juſqu'au mois de Mars.

La poire d'Ambrette ronde, d'un coloris verd & gris, la queue droite & longuette, la chair fine, beurrée, l'eau ſucrée & parfumée, ſe mange en Novembre & Décembre.

La poire d'Épine d'Hyver : elle eſt preſque verte & jaune en mûriſſant, des plus fondantes. On la mange dans le même-tems.

3°. Les POIRES D'HYVER, ſont :

Le Bon-Chrétien d'Hyver : elle eſt fort groſſe, incarnate du côté du ſoleil, jaune de l'autre : ſon eau douce & ſucrée, excellente crue, caſſante, fait belle figure dans les deſſerts : on en fait auſſi de bonnes compotes.

La poire Colmar : elle a le ventre gros, s'allongeant vers la queue, qui eſt courte & groſſe, le coloris d'un verd tiqueté, jaunit en mûriſſant, la peau douce, la chair tendre, l'eau ſucrée, une des plus excellentes poires d'Hyver, mûre en Janvier, Février & Mars.

La poire de Bézy-Chaumontel, reſſemble au beurré gris, fondante & ſucrée.

La poire de Bézy, l'Echaſſerie, aſſez groſſe, ſemblable à un citron, d'un coloris verd & jaune tiqueté, la queue longue, groſſe, la chair beurrée, l'eau ſucrée, parfumée.

L'Angélique de Bordeaux : elle eſt ſemblable au Bon-Chrétien d'Hyver, moins groſſe & plus plate ; eſt douce & ſucrée.

La Bergamote de Pâques, verte, beurrée & fondante.

La Bergamote Bugi, groſſe, preſque ronde, menue vers la queue, fondante & beurrée.

La Bergamote de Soullers, reſſemble à la Bergamote d'Automne, mais point ſi plate ; elle eſt tachetée de noir, beurrée, & l'eau ſucrée.

La poire royale d'Hyver, aſſez ſemblable au Bon-Chrétien d'Eté, jaune & l'eau ſucrée ; bonne en Janvier, Février & Mars.

POIRES pour les Compotes. Le Dangobert, qui eſt groſſe, colorée, rouge d'un côté, & d'un gris rouſsâtre de l'autre : mûre en Janvier & Février.

Le Franc-réal, groſſe, preſque ronde, d'un jaune tanné.

Le Martin ſec, plus longue que ronde, rouge du côté du ſoleil, rouſſe de l'autre ; ſa chair caſſante, l'eau ſucrée, ſujette à la pierre.

Le Parfum d'Hyver ou le Boucard, muſquée, groſſe, ronde, d'un jaune coloré.

Le petit Muſcat d'Automne, petite ſéche, muſquée.

La poire de double-fleur, groſſe, plate, belle à la vue, colorée, d'un côté, jaune de l'autre, la peau liſſe, la queue longue & droite.

COMPOTE de poires d'Eté, faites-les blanchir ſur le feu, puis rafraîchiſſez-les, pelez-les, piquez-les à la tête, coupez-les par quartiers ſi elles ſont groſſes, jettez-les à meſure dans l'eau, mettez-les dans du ſucre clarifié, laiſſez-les-y frémir, laiſſez-leur jetter leur eau, & faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus : un quarteron de ſucre ſuffit pour une ſemblable compote.

Les poires d'Hyver ſe mettent en compote de la même maniére. On doit les piquer juſqu'au cœur, & ne les retirer du feu que quand elles ſont aſſez mollettes.

MARMELADE de poires de rouſſelet. Faites deſſécher vos poires ſur le feu : quand elles ſont bien mollettes, tirez-les, mettez-les dans de l'eau fraîche, pelez-les, prenez-en la chair, paſſez-les au tamis, & faites cuire du ſucre à la grande plume : incorporez-le dans votre pâte, qu'il faut avoir bien deſſéchée : faites ſeulement frémir le tout, & empotez votre marmelade, après l'avoir poudrée de ſucre. Pour une livre de fruit, il faut trois quarterons de ſucre.

Méthode pour conſerver long-tems les Poires.

Comme les poires ne peuvent ſe conſerver long-tems dans leur premier état de bonté, & qu'on ne peut ſouvent les garder d'une ſaiſon à une autre, des perſonnes induſtrieuſes & curieuſes de conſerver cette belle production de la nature, le plus long-tems qu'il eſt poſſible, ont d'abord obſervé que le moyen le plus ſimple étoit de les faire ſécher au four ou au ſoleil.

En ſecond lieu, ils veulent qu'on uſe pour cela, de certaines précautions dont ils ont donné le détail : voici ce qu'il y a de plus eſſentiel à ſçavoir ſur leur méthode.

Il faut cueillir, avant leur parfaite maturité, des poires d'Hyver, & particuliérement le Colmar & le Bézy ; car ce ſont les meilleures pour faire ſécher. Dans les provinces ſeptentrionales de la France, cette récolte ſe doit faire à la fin d'Octobre, & au mois de Novembre dans les Méri-

dionales : on doit les cueillir avec leurs queues & par un beau jour.

2°. Les faire à demi-cuire dans un chaudron d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles molliſſent un peu, enſuite les mettre ſur des claies pour les faire égoutter, puis les peler & leur laiſſer la queue : à meſure qu'on les pele les mettre ſur des plats, la queue en haut ; elles y jetteront un ſyrop qu'on mettra à part.

3°. Mettre ces poires ainſi pelées la queue en haut, ſur des claies, dans un four dont on vient de retirer le pain, ou d'une chaleur à peu près ſemblable, les y laiſſer l'eſpace de dix à douze heures : dans cet intervalle, mettre du ſucre dans le ſyrop que les poires ont rendu, c'eſt-à-dire, demi-livre par livre de ſyrop & chopine d'eau-de-vie, avec de la canelle & des clous de girofle, & laiſſez infuſer ce mêlange dix à douze heures ſur les cendres chaudes.

4°. Après avoir retiré les poires du four, les tremper dans ce ſyrop, puis les remettre au four, qui doit être au même degré de chaleur, mais plutôt moindre que plus fort.

5°. Les retirer du four & les tremper de nouveau dans le ſyrop pour leur donner une ſeconde couche de vernis, & les remettre pour la troiſiéme fois au four, lequel doit être d'une chaleur moindre que les autres, & les y laiſſer juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment ſéches, ce qu'on connoît lorſqu'elles ont une couleur de café clair, & que la chair en eſt ferme & tranſparante : enfin, lorſqu'elles ſont bien refroidies on doit les enveloper dans du papier blanc, & les ſerrer dans des boîtes de ſapin bien propres ; c'eſt le moyen de conſerver très-long-tems cette ſorte de fruit ; il aura encore un goût plus parfait, ſi on ne le mange que quelques mois après cette préparation. *Journ. écon. Janv.* 1758.

POIRIER cultivé dans les jardins. Arbre de médiocre groſſeur : ſes feuilles ſont vertes & blanchâtres à leur extrêmité, elles ſe terminent en pointe : ſon fruit eſt charnu, plus gros par un bout, & menu du côté de la queue. On les multiplie par des pepiniéres, par des plants enracinés de différens âges ou des boutures.

Ceux qu'on deſtine à plein vent, doivent être greffés en fente ſur ſauvageons venus de bouche dans les bois, & comme diſent les Jardiniers, ſur franc ; car ils apellent ainſi le ſauvageon du poirier, parce qu'il fait une tige vigoureuſe ceux deſtinés à faire des buiſſons ou des eſpaliers, doivent être greffés ſur des coignaſſiers qui ont de beaux jets & de grandes feuilles, parce qu'ils ſe plaiſent dans des terres fortes, & qu'ils donnent promptement du fruit, & en abondance.

POIRIER champêtre. *Voyez* comment on le cultive à l'article du pommier champêtre.

POIS. Sorte de légume fort connu : il y en a de plusieurs sortes qu'on peut reduire à trois. 1°. Les ronds, verds au commencement, qu'on apelle hâtifs, & qui sont blancs ou jaunâtres, en séchant ; 2°. les gros ou carrées, de couleur variée ; 3°. les petits, qui sont blancs & qu'on cultive dans les jardins.

Les pois hâtifs, soit verds ou blancs, sont ceux qui paroissent les premiers, & qui se vendent si cher ; ils demandent du soin : on les seme au commencement de Février ; mais auparavant on les fait tremper quatre heures dans l'eau, & on les laisse quatre autres dans un lieu chaud pour qu'ils germent. On les seme dans une expositon au Midi, ou sur quelque ados ou rayons sur planches : on met quatre rangées à chaque planches pour avoir la facilité de les biner & d'y mettre les échalas, pour ramer ou apuyer les rangées des Pois. On doit laisser une planche entre-deux pour leur donner de l'air ; &, crainte qu'ils ne s'étouffent, on doit avoir attention de les arroser tout le mois d'Août.

Les pois de tous les mois durent presque toute l'année ; on doit les semer en quelque abri : leur culture est la même que pour les autres, mais on doit couper promptement les cosses, & n'en laisser sécher aucune.

Les pois de la petite espéce, comme blancs, verds, hâtifs, peuvent se semer en plein champ à la charrue dans une terre bien labourée. Il y a encore les pois chiches, qu'on cultive beaucoup dans les Provinces méridionales de la France; ils se sement en Mars ou en Avril. Les pois, en général, demandent une terre grasse & amandée, un bon fumier de mouton & de vache : les petites pluies leur font grand bien : le froid leur est mortel, il leur faut toujours un plein soleil : on doit les recueillir à mesure qu'ils mûrissent.

Maniére d'aprêter les petits Pois.

Prenez un litron & demi de petits pois, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée, coupée en quatre ; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu : quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, fort peu de sel, mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, & faites lier sur le feu.

Purées de pois secs ou Normands. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les dans une passoire, fricassez votre purée avec du beurre, persil, ciboule hachés, & assaisonnés de sel & de poivre.

On se sert encore de cette purée pour mettre sous les hatengs en Carême.

POISON. On apelle poison ou venin tout ce qui ronge

les parties du corps, tout ce qui dérange le cours libre du sang & des humeurs Le poison est de différentes sortes. Un air infecté est une espéce de poison : la piquûre d'un animal venimeux en est un aussi : cette sorte de poison congele le sang, & arrête la circulation des esprits : le suc de la cigue ou l'arsenic qu'on auroit avalé, est un poison qui ronge les parties internes par les sels piquans & corrosifs qu'ils renferment.

Remédes contre les diverses sortes de Poisons.

1°. Contre tout poison qu'on auroit avalé. Pilez dans un mortier des écrevisses vives avec autant d'huile de noix que de verjus : exprimez le tout, & avalez la colature ; elle fera rejetter le poison par la bouche.

Si le poison est corrosif, tâchez de faire vomir le malade au plutôt, afin qu'il le rejette, & faites-lui avaler quantité de lait de vache pour émousser les corrosifs du poison.

S'il n'est pas corrosif, outre le vomissement, faites-lui prendre une prise de thériaque ou d'orviétan.

Le Reméde contre l'arsenic, qui est un poison violent, c'est d'avaler une grande quantité d'huile d'amandes douces ; si on peut y mêler un gros de poudre subtile de cristal de roche, l'effet sera encore plus sûr : au lieu d'huile d'amandes, on peut user de beurre frais, & de lait de vache, & ensuite prendre un demi-gros de thériaque.

Le reméde contre les champignons veneneux est de prendre de la thériaque & de la fiente de poule, ou de boire de la lessive faite de cendres de sarment.

Le reméde contre l'herbe apellée cigue, est d'avaler de la gentiane mêlée avec du vin d'absinthe, ou bien de la thériaque mêlée dans du vin.

A l'égard des poisons qui viennent de la piquûre ou morsure des bêtes venimeuses, les meilleurs remédes sont la thériaque, l'orviétan, la chair de vipére, l'huile de scorpion, & tous ceux qui abondent en sels volatils.

POISSON. On donne le nom général de poisson à la plûpart des animaux qui naissent & qui vivent dans l'eau : la plus grande partie des poissons ont des écailles & des nageoires. *Voyez* Etang & Pêche.

Les poissons de riviére les plus estimés, & qu'on peut pêcher de même que ceux que l'on met dans les étangs, sont les carpes, les brochets, les perches, les tanches, les gardons, la brême ou vendoise, le goujon, le barbeau ou barbot, le meunier, l'anguille, la lamproie, &c. On pêche encore les truites & les écrevisses, &c.

Petits POISSONS. (pêche des) On les prend à la nasse dans les riviéres, ou à la fouine, de jour, ou au clair de la lune. On trouve de ces poissons dans les ruisseaux : la vraie saison de les pêcher est depuis le mois de Novembre jus-

qu'à Pâques. Ces petits poiſſons ſont entr'autres, le chabot & le goujon ; mais ils ne donnent point à l'apât, & il eſt inutile de leur tendre l'hameçon.

POISSONS d'eau douce. Secrets pour en prendre de toute ſortes. On prend du ſang d'une chévre, de la lie de vin, un peu d'encens & de la farine d'orge : on mêle tout enſemble, on y ajoute du poumon de chévre coupé menu : on jette cet apât dans l'eau, ou l'on ſçait qu'il y a du poiſſon, & on le prend aiſément à la main, ou avec une petite truble ou panier.

Autre ſecret. Prenez de la graine de roſes qui ſe trouve dans les gratte-cu, & quelques grains de moutarde, jettez-les dans l'eau ; les poiſſons y accourront.

Maniére d'attirer le poiſſon dans l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez du ſuc de joubarbe, verſez-le ſur de l'ortie & de la quinte feuille, pilées dans un mortier : frottez-en les mains, & jettez le marc dans l'eau. Si on met de cette compoſition dans une naſſe ou autre filet, les poiſſons y accourent en foule.

Ou bien, mettez pour apât dans les filets, du poiſſon de l'eſpéce de celui qu'on ſouhaite : cet apât fait donner le poiſſon dans le filet tendu.

Autres maniére de faire venir beaucoup de poiſſon à l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez un quarteron de fromage vieux de Hollande ou de Gruyére : broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, & mêlez-y du vin peu à peu, juſqu'à ce que le tout ſoit réduit en pâte un peu épaiſſe ; ajoutez-y un peu d'eau de roſes : faites avec cette pâte de petites boulettes de la groſſeur d'un pois jettez-les dans l'eau, & dans l'endroit ou vous voulez jetter votre filet. Si c'eſt le ſoir que vous voulez jetter le filet, jettez votre amorce le matin ; & le ſoir, ſi c'eſt le lendemain : comme le poiſſon eſt fort avide de cette amorce, il y accourt en foule.

POITRINE (opreſſion de) cauſée par la toux. Reméde. Prenez huit limaçons gris ordinaires de jardin : écraſez-les un peu, lavez-les dans trois eaux chaudes différentes pour leur faire jetter leur gourme & les bien dégorger : faites-les bouillir enſuite dans une pinte d'eau, juſqu'à la conſomption des deux tiers : paſſez le tout avec expreſſion ; coupez enſuite cette eau avec pareille quantité de lait de vache : partagez-la en deux choſes, à prendre tiédes, une le matin à jeun, & l'autre ſur le ſoir. On doit faire uſage de cette décoction au moins pendant ſix ſemaines.

Les bouillons de mou de veau ſont fort bons pour cette maladie, ainſi que pour la phthiſie commençante : on doit les faire ainſi. Prenez un mou de veau, ou douzaine de petits navets, deux poignées de feuilles de chou rouge & du pulmonaire tachée ; ou à leur défaut, une poignée de feuilles de bourrache, une de bluglose & une de chicorée

blanche. Faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau que vous réduirez à quatre bouillons. Coulez la liqueur, partagez-la en quatre doſes, à prendre en deux jours, une le matin à jeun, & l'autre ſur le ſoir : ce bouillon adoucit les humeurs de la poitrine, apaiſe la toux, & déterge les ulcéres qui commencent, & on le preſcrit dans la phthiſie. *Voyez* Ahſtme.

POIVRADE. On apelle ainſi une eſpéce de ſauce qui ſe fait de la maniére ſuivante. Mettez du vinaigre dans une caſſerole avec un peu de jus de veau, ciboule, oignon coupé par tranches, tranche de citron, aſſaiſonnée de ſel & poivre, faites-la bouillir ; paſſez-la au travers d'un tamis, & vuidez-la dans une ſauciére.

POIVRE. Fruit étranger : il y en a trois eſpéces ; le noir, qui vient des Indes orientales, c'eſt le plus uſité : le blanc qui eſt de couleur cendrée ou blanchâtre, & plus gros que le noir : le long, qui eſt gros & rond comme le doigt d'un enfant. Le poivre noir eſt plus commun que le blanc, il eſt chaud, inciſif, aſtringent, bon pour la froideur & crudité de l'eſtomac, les malædies venteuſes cauſées par l'acide vitié. Pour les peſanteurs d'eſtomac, indigeſtions, douleurs & plénitudes qui procédent de l'abondance des cruditès ; le plus prompt reméde eſt d'avaler, en forme de pilules trois ou quatre grains de poivre noir entiers, & ne rien prendre que trois ou quatre heures après.

POIX DE BOURGOGNE. Mélange du galipot ſec, ou encens blanc fondu avec de la térébenthine groſſiére, & un peu d'huile de térébenthine : elle entre dans la compoſition de pluſieurs onguens : on en fait des emplâtres avec de la cire, dont les gens de la campagne ſe ſervent lorſqu'ils ont fait quelque effort : elle eſt bonne auſſi ſur les loupes des genoux.

POIX noire. Mélange d'arcanſon ou fauſſe colophanne & de goudron ; la meilleure vient de Suéde : elle eſt réſolutive & vulnéraire ; on l'emploie dans les emplâtres & les onguens, les tumeurs douloureuſes, la ſciatique, la goutte, les rhumatiſmes.

POIX réſine. Encens blanc, ſorti par les inciſions qu'on fait au pin, & cuit à un certain point. La bonne vient de Bayonne : elle doit être ſéche & blanche ; elle amollit, conſolide, & deſſéche. On s'en ſert dans les emplâtres.

POLYPE. Excreſcence de chair qui vient dans les narines, qui nuit à la reſpiration & à la parole.

Reméde contre le polype. Prenez de la poudre ſubtile de corne de bœuf, & ſoufflez-en dans le nez avec une plume.

Ou pilez des feuilles de morelle, & humectez ſouvent de ſon jus la narine où eſt le polype, avec un petit linge attaché au bout d'un chalumeau que l'on trempe dans ce ſu-

Ou incorporez avec du miel de la poudre d'oignon d'*arum*, ou pied de veau, apliquez ce mêlange sur le nez.

POLYPODE. Plante qui croît sur les vieilles murailles & les troncs des vieux arbres ; ses feuilles imitent celles de la fougére : sa racine est employée dans les remédes. La meilleure est celle qui est au bas des chênes, & qui est bien nourrie, elle purge la bile recuite ; elle est fort bonne aux obstructions du foie & de la rate, au mal hypocondriaque, au scorbut ; elle est purgative, mais on ne l'ordonne jamais seule, elle ne feroit pas assez d'effet. Ainsi elle purge doucement l'humeur mélancolique, lorsqu'on en fait bouillir une demi-once avec les boutons de houblon & des pommes de reinette.

POMMADE pour rafraîchir le teint, & ôter les rougeurs. Faites blanchir dans l'eau une livre de panne de porc mâle ; & pour cela, faites-la tremper huit ou dix jours, ayant soin de la changer d'eau trois fois le jour, la battant dans l'eau avec une espatule de bois : étant devenue bien blanche, laissez-la égoutter, mettez-la dans un pot de terre neuf, avec une once & demie des quatres semences froides pilées, deux ou trois pommes de reinette coupées en morceaux, un morceau de rouelle de veau, grand de quatre doigts ; faites bouillir le tout au bain-marie, pendant quatre heures ; passez votre pommade par un linge bien serré ; laissez tomber la coulure dans une terrine, que vous mettrez après sur les cendres chaudes ; ajoutez-y une once d'huile d'amande douce, & une once de cire-vierge blanche : le tout étant fondu & mêlé, retirez-le du feu, & battez cette pommade avec l'espatule, jusqu'à ce qu'elle soit froide.

POMMADE pour les cheveux & perruques. Prenez de la panne de porc mâle, la quantité que vous voudrez, selon que vous voulez faire de pommade ; coupez-la par morceaux mettez-la tremper dans l'eau, pendant huit ou dix jours, changez l'eau trois fois le jour, battez-la dans l'eau avec une espatule de bois : étant bien blanche, laissez-la égoutter, mettez-la dans un pot de terre neuf, avec chopine d'eau de rose, & un citron piqué de clous de girofle : mettez-la sur le feu, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'écume soit un peu rousse, écumez-la, retirez-la du feu, passez-la par une étamine, & étant refroidie, battez-la dans l'eau fraîche, ensuite dans l'eau de rose : après quoi, ayez des plats de terre de même grandeur par couples, étendez la pommade également de l'épaisseur d'un pouce, couvrez-le de son pareil, & ainsi des autres : au bout de douze heures, répandez-y des fleurs, étendez-la de nouveau, pour y mettre des fleurs fraîches, continuez dix ou douze jours, jusqu'à ce qu'elle ait pris l'odeur ; ensuite serrez-la dans des pots.

POMMES. Les pommes sont le fruit du pommier. En voici les meilleures espéces.

La Reinette blanche ; elle eſt tendre, n'a pas l'eau ſi relevée que les autres.

La Reinette griſe ; elle eſt plus ferme que la blanche, elle a l'eau ſucrée & relevée ; c'eſt la meilleure de toutes.

La Reinette franche, groſſe, jaunit en mûriſſant ; elle eſt tiquetée de points noirs, a l'eau ſucrée : on en fait des compotes.

Pomme de Rambour, groſſe, ronde, verte d'un côté, & mêlée de rouge de l'autre : ces pommes ne ſont bonnes qu'en compote.

Pomme de Calville, rouge ; groſſe, plus longue que ronde, d'un goût vineux.

Pomme de Calville, blanche, à côte de melon, a un goût relevé, eſt plus eſtimée que la rouge.

La Pomme d'Or, ou Reinette d'Angleterre, belle, de moyenne groſſeur, plus longue que ronde, jaune & tiquetée de points rouges, ſon eau ſucrée.

La pomme de Fenouillet, aſſez ſemblable à une petite Reinette, d'un fond violet, couvert d'un gris rouſsâtre, la chair fine, l'eau ſucrée.

Pomme violette ; eſpéce de gros fenouillet, groſſe, preſque ronde, mêlée de rouge du côté du ſoleil, la chair blanche & délicate, l'eau douce & très-ſucrée.

La pomme d'Api, petite, d'un rouge vif du côté du ſoleil, blanche de l'autre, la peau fine, l'eau douce & ſucrée.

La pomme de Bardin, ni groſſe, ni petite, griſe, & d'un rouge brun, l'eau ſucrée.

Moyen pour conſerver une ample récolte de Pommes, & les empêcher de pourrir.

On doit choiſir d'abord celles qui ſont parfaitement ſaines, & les porter dans une chambre, où on les poſe ſur des claies, en les ſéparant les unes des autres.

2°. Fermer exactement les portes & les fenêtres de cette chambre, y allumer du feu avec du bois de ſarment ; & faire enſorte que ce bois faſſe beaucoup de fumée, & qu'il rempliſſe toute la chambre : ce qu'il faut faire pendant quatre ou cinq jours. Les pommes étant ainſi ſéchées par cette fumée, les mettre dans une caiſſe avec de la paille menue de froment, obſervant qu'elles ne ſe touchent point, commençant par un lit de paille, puis des pommes, finiſſant par un lit de paille ; après quoi on ferme la caiſſe ; les pommes ſe conſervent dans toute leur bonté pendant une année entiére.

COMPOTE de pommes de Reinette avec la peau. Prenez une demi-douzaine de pommes de Reinette, coupez-les en deux, ôtez-en les cœurs, piquez-les avec la pointe d'un couteau, mettez-les à meſure dans l'eau, puis retirez-les ; mettez-les dans une poële avec un quarteron de ſucre & un

demi-ſetier d'eau ; faites-les cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoit bien mollettes ; ſi le ſyrop n'eſt point aſſez doux, on peut lui donner un bouillon ou deux.

COMPOTE de pommes pelées. Elle ſe fait de la même maniére, ſi ce n'eſt que, lorſqu'elles ſont bien mollettes, on les tire pour les mettre dans une porcelaine, & on fait conſommer le reſte du ſyrop, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée ; & il eſt tel lorſqu'on le voit tomber à groſſes gouttes, & qu'il ne coule pas par fil ; alors on le verſe ſur le fruit.

COMPOTE à la Portugaiſe. Après avoir coupé les pommes, comme ci-deſſus, on les met dans une tourtiére avec ſon couvercle, & du ſucre en poudre deſſus & deſſous ; on les met ſur le feu, on couvre la tourtiére de ſon couvercle, on met du feu deſſus, & on les fait cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien roux.

GELÉE de pommes. Mettez ſur le feu, dans une poële avec de l'eau, des pommes de Reinette coupées par morceaux : faites-les bouillir, juſqu'à ce qu'elles viennent en marmelade ; paſſez cette décoction à travers un linge ou tamis, & jettez-la dans une quantité néceſſaire de ſucre, que vous faites cuire à café, faites bouillir le tout legérement entre liſſé & perlé, & écumez avec ſoin : au reſte, pour un pinte de jus, il faut trois quarterons de ſucre. On peut faire une gelée de poires de la même maniére.

MARMELADE de pommes. On la fait de même que celle des poires de rouſſelet. *Voyez* Poires.

Les pommes de Reinette ſont d'un grand uſage dans les remédes ; elles ſont pectorales, rafraîchiſſantes, chaſſent la mélancolie, lâchent le ventre. Le ſyrop de pommes ſimples eſt ſalutaire dans les maladies cauſées par la triſteſſe & le chagrin.

Le ſyrop de pommes compoſé eſt laxatif ; ſi on met infuſer du ſéné dans ce ſyrop, ce ſera un purgatif agréable, & ſpécifique pour les mélancoliques & les hypocondriaques.

POMMIER cultivé (le) ſoit nain, ſoit à plein vent, ſe multiplie par les pepiniéres qu'on fait de pepins de marc, ou par des plants enracinés, ou par des boutures ; la voye la plus courteeſt de les greffer ſur un pommier ſauvage, ou de Paradis. Le pommier, ainſi que le poirier, veulent être labourés deux fois l'an ; on élague la tige à hauteur d'homme : on répand ſur ſon pied de la lie de vin vieux. On fume les pommiers avec du fumier de mouton : ils fleuriſſent au Printems : on cueille les pommes à la mi-Septembre.

Les pommes ſont le fruit du pommier : elles viennent en Eté & en Automne : il y en a de beaucoup d'eſpéces. *Voyez* Pommes.

POMMIER champêtre, ou planté en pleins champs. Les pommes qui en viennent ne ſont bonnes que pour faire le cidre : il en eſt de même des poires que l'on plante ainſi. Le pommier de cette eſpéce eſt bas & tortu ; ſes feuilles ſont

groſſes & cendrées, jaunes en-dedans : il lui faut une terre graſſe & un peu humide, & une expoſition au midi. On le multiplie par les pepiniéres, ou par des plants enracinés, ou des boutures, ou en les greffant ſur des pommiers ſauvages, ou ſur des pruniers, pêchers, coignaſſiers ; c'eſt la voye la plus sûre & la plus prompte.

Le poirier champêtre vient de la même maniére que le pommier : le meilleur eſt de le greffer ſur quelque ſauvageon de ſon eſpéce. Pour cet effet, on doit avoir des pepiniéres de jeunes plants ou pepins, & garnies de plants de différens âges. On greffe les fruitiers au bout de trois ou quatre ans, ſelon leur force : au reſte, dans les terres labourables, on doit les planter fort au large, environner les arbres de bons pieux, de peur que la charrue ne les offenſe ; les labourer, tant le pommier que le poirier, deux fois l'an dans les premiéres années, & les déchauſſer, au moins, tous les trois ans pendant l'Hyver, couper avec ſoin tout ce qu'on trouve de bois mort ; les écheniller au Printems, les fumer avec du fumier de mouton & d'âne, ou du marc de raiſin & de pommes. Ces arbres raportent ordinairement la troiſiéme année : le poirier eſt à la vérité un peu plus tardif, mais il dure plus long-tems. On fait le cidre & le poiré des fruits de ces arbres : on peut garder les meilleurs pour les faire cuire & ſervir dans le ménage.

Le bois de poirier & de pommier ſert pour les ouvrages de menuiſeries : on en fait des planches, longues de ſix à neuf pieds, d'un demi-pouce d'épaiſſeur.

POMPE. Machine hydraulique, d'une grande commodité pour élever les eaux des riviéres, des lacs, des étangs, des canaux, des puits, pour conduire les eaux où l'on veut, ſelon les différens beſoins, & faciliter les arroſemens. Une pompe eſt compoſée d'un tuyau, dont la principale partie eſt apellée corps de pompe, & le reſte tuyau montant : d'un piſton, qui eſt un gros bout cylindrique, qui a ſon jeu dans le corps de la pompe, & de deux ſoupapes, par où entre l'eau. Il y a pluſieurs ſortes de pompes ; mais elles peuvent toutes ſe réduire à deux, ſçavoir :

1°. La pompe aſpirante eſt celle qui, par le mouvement d'un piſton creux, garni d'une ſoupape, attire l'eau au-deſſus de la ſoupape du corps de pompe, juſqu'à la hauteur de trente-un pieds ou environ, ſelon la peſanteur de l'air, qui eſt la cauſe de cet effet. Ce piſton éleve en même-tems l'eau qu'il avoit fait paſſer au-deſſus de la ſoupape en s'abaiſſant ; c'eſt la pompe la plus ſimple de toutes.

2°. La pompe refoulante & de compreſſion : c'eſt celle qui, à la différence de la premiére, a ſon tuyau montant à côté du corps de pompe, & dont le corps de pompe même & le piſton ſont à peu près ſemblable à une ſeringue ordinaire, parce que le piſton n'étant pas creux, & n'ayant pas de ſoupape comme les autres, l'eau ne paſſe pas au travers ; mais

il l'attire seulement en s'élevant au-dessus de la soupape du corps de pompe, & la pousse en s'abaissant, au-dessus de l'autre soupape, qui est au bas du tuyau montant. On peut ajouter à ces deux sortes de pompes, la pompe mixte ; elle est composée en partie de la pompe aspirante, & en partie de la refoulante.

PONCIRES. On apelle ainsi les gros citrons : ils ont peu de jus mais on fait ordinairement de leur écorce une excellente confiture, parce qu'ils l'ont épaisse.

PONTE. C'est le tems où un oiseau pont un certain nombre d'œufs avant que de couver.

PORC. *Voyez* Cochon.

PORC SALÉ. Le tems de saler le porc est depuis la Saint-Martin jusqu'au Carnaval.

Maniere de saler le Porc.

Coupez par morceaux la chair du porc qu'on vient de tuer, après en avoir tiré les entrailles & le sang, qui servent à faire du boudin, des andouilles & des saucisses, & après avoir laissé évaporer la plus grande humidité de la chair, étendez tous les morceaux les uns après les autres sur le saloir, qu'il seroit bon d'avoir imbibé auparavant avec de l'eau de geniévre, frottez-les de sel avec la main, de maniére qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait été pénétré ; à mesure que vous salerez ces morceaux, arrangez-les sur la table, serrés l'un contre l'autre, & entassés par lits ; laissez-les pendant huit jours en cet état, au bout de cet espace, changez-les de situation, en mettant dessous ceux qui étoient dessus, & frottez de sel les endroits où il n'y en auroit pas eu assez, dérangez-les ainsi jusqu'à ce que le lard paroisse luisant : alors battez chaque piéce avec un bâton pour en ôter le sel superflu, puis attachez-les à un ratelier dans un endroit à l'abri de la chaleur. Mais pour le garder plus long-tems, il faut auparavant le faire enfumer à la cheminée.

Autre maniére. Après avoir ôté le dedans, les jambons, les épaules, la tête & autres gros morceaux, fendez tout le reste en deux parties, salez-les bien, passez dessus & par deux ou trois fois un rouleau à force de bras, pour faire pénétrer le sel, & de deux jours en deux jours ; puis pendez le salé au plancher, & salez de même les piéces que vous avez levées.

La graisse ou panne de porc est émolliente & résolutive : elle entre dans les cataplasmes & ramollit les tumeurs ; elle est spécifique contre les brûlures, si on la jette bouillante goutte à goutte sur des feuilles de laurier, desquelles on enduit la partie brûlée. On l'employe contre la toux violente : on se sert d'une couenne de lard dans l'esquinancie : elle sert à faire plusieurs onguens. La fiente de porc arrête les hémorragies.

de porc préparé. Remède sudorifique : maniére de le

préparer. Prenez des véſicules de fiel de porc mâle en tel nombre que vous voudrez, ouvrez-les pour en faire ſortir la liqueur, & la mettez au bain-marie dans un vaiſſeau de terre verniſſé, pour la faire évaporer juſqu'à conſiſtance de gomme épaiſſe; puis faites-la ſécher lentement dans une étuve, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en maſſe aſſez dure pour être miſe en poudre ſubtile, que vous paſſerez par un tamis de ſoie. Prenez une once de cette poudre, & une once de poudre de vipére ordinaire, ou de celle qui eſt faite avec le cœur & le foie de vipére, & qui eſt la meilleure; mêlez-les exactement, & gardez ce mêlange dans une bouteille de verre bien bouchée.

PORC ÉPIC (le) eſt un gros hériſſon qui a les piquans plus longs & plus mobiles, il eſt rare en France.

PORREAUX. Plante potagére compoſée de pluſieurs feuilles blanches collées les unes contre les autres, & qui deviennent vertes en ſortant de terre; on les ſeme au mois de Mars en terre bien préparée & à plein champ; on les replante au mois de Mai en planche labourée ſur des alignemens tirés au cordeau, eſpacés de quatre à cinq pouces, en des trous profonds de ſix pouces, & eſpacés de quatre: on doit couper l'extrêmité des racines & des feuilles, puis les arroſer & les ſerfouir; on doit les couvrir de grand fumier dans les tems de gelées.

POSSESSEUR de bonne foi. On apelle ainſi celui qui a acquis à titre tranſlatif de propriété, comme par achat & par legs, une choſe de celui qui croyoit en être propriétaire. Ce Poſſeſſeur, à cauſe qu'il l'eſt de bonne foi, a deux avantages: 1°. il fait les fruits ſiens: 2° il peut acquérir la propriété de la choſe par le moyen de la preſcription.

POSSESSION immémoriale. C'eſt une poſſeſſion qui a duré pendant plus de cent ans, ou celle qui excéde la mémoire des hommes les plus anciens: ainſi, s'il s'agit de la ſituation de certains lieux pour leſquels il y a procès, celui-là ſera dit avoir une poſſeſſion immémoriale qui juſtifiera par les plus anciens du lieu, que la diſpoſition des lieux a toujours été telle qu'il la ſoutient.

POTAGE, ſoupe: ſorte de mets, compoſé de pain coupé par tranches, & qu'on a fait tremper dans du bouillon tout chaud.

POTAGE à la viande. La meilleure viande pour faire du bon bouillon, & par conſéquent un bon potage, eſt la tranche de bœuf, la culotte, le milieu du trumeau, le bas de l'aloïau & le gîte à la noix: la viande doit être ſaine, & fraichement tuée, pour donner du goût au bouillon. Il faut d'abord écumer le pot, y mettre du ſel, & enſuite toutes ſortes de bonnes racines bien ratiſſées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux; faites bouillir doucement le pot juſqu'à ce que la viande ſoit cuite, & paſſez le bouillon dans un tamis,

POTAGE aux herbes en gras. Faites cuire dans du bouillon & dans une petite marmite toutes ſortes d'herbes bien épluchées, telles que l'oſeille, la laitue, le cerfeuil, le pourpier, un peu de céleri; quand elles ſont cuites, faites mitonner le potage, & mettez vos herbes deſſous.

POTAGE aux choux en gras. Faites blanchir la moitié d'un chou avec un morceau de petit lard coupé en tranches: ficelez le chou & le lard chacun à part, & faites-les cuire également à part dans une petite marmite avec du bouillon gras; l'un & l'autre étant cuits, faites mitonner votre potage, & mettez les choux par-deſſus.

POTAGE au riz en gras. Lavez à l'eau tiéde trois ou quatre fois un quarteron plus ou moins de riz: faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec de bon bouillon & du jus de veau; quand il eſt cuit, dégraiſſez-le.

POTAGE en maigre. Il ſe fait avec de bonnes herbes comme cerfeuil, pourpier, laitue, oſeille, quelques oignons, une quantité ſuffiſante de beurre: ſi on eſt dans la ſaiſon des pois, ajoutez-en. Faites bouillir le tout enſemble; paſſez-le en purée claire, délayez cinq ou ſix jaunes d'œufs avec le quart de ce bouillon, & mettez-les dans le potage lorſque vous voudrez le ſervir.

POTAGE à l'eau. Mettez dans une marmite de trois pintes, plus ou moins, un quartier de chou, deux panais, ſix oignons, un pied de céleri, trois ou quatre navets, un peu de perſil: faites un paquet avec de l'oſeille, poirée, cerfeuil: liez dans un petit linge un demi-litron de pois: faites bouillir le tout pendant trois heures: aſſaiſonez-le du ſel qu'il faut: paſſez le bouillon dans un tamis: faites mitonner le potage, & garniſſez-le avec les légumes qui ſont dans la marmite.

POTAGE de lentilles en maigre. Mettez cuire des lentilles avec un bouillon de racines: faites rouſſir dans une caſſerole un bon morceau de beurre, un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais; mouillez d'un bouillon de poiſſon: aſſaiſonnez-les de deux ou trois clous, baſilic, perſil, ciboule, rocamboles, champignons, croûtes de pain: laiſſez mitonner le tout: les lentilles étant cuites, écraſez-les: vuidez-les dans la caſſerole où eſt le coulis, & les laiſſez mitonner; paſſez le coulis, tenez-le chaud: mettez-y une cuillerée de lentilles entiéres: faites mitonner des croûtes d'un bouillon de poiſſon: mettez un petit pain farci au milieu, & jettez votre coulis ſur votre potage.

POTAGE d'oignons au roux en maigre. Pelez trois ou quatre douzaines d'oignons, & d'une égale groſſeur: farinez-les, faites-les frire dans du beurre: dès qu'ils ont pris belle couleur, tirez-les, laiſſez-les égoutter, mettez-les dans une petite marmite ou pot de terre: mouillez-les d'un bouillon de poiſſon: faites mitonner des croûtes du même

bouillon, & mettez ſur votre potage un cordon d'oignons roux, & jettez le bouillon par-deſſus les oignons.

POTAGE, ou ſoupe au lait. Mettez du bon lait dans une caſſerole ſur un fourneau avec du ſucre à proportion, un morceau de canelle en bâton, une feuille de laurier, un peu de ſel: lorſqu'il veut bouillir, délayez avec un peu de lait ſix jaunes d'œufs frais: paſſez-les dans une étamine, verſez-les dans le bouillon de lait, que vous remuez toujours juſqu'à ce qu'il ſoit un peu lié. Faites ſécher au feu des tranches de mie de pain fort minces: arrangez-les au fond du plat: faites-les mitonner avec du bouillon de lait, prenant garde qu'il ne bouille, & verſez le reſte du bouillon ſur le pain.

POTAGE. de citrouille au lait. Coupez de la citrouille en dés bien menu: paſſez-les a la caſſerole, avec bon beurre: aſſaiſonnez de ſel, perſil, cerfeuil, fines herbes: mettez-les dans un pot de terre avec lait, bouillon, & dreſſez-les ſur des croûtes mitonnées.

POTAGER (Jardin.) C'eſt celui où l'on cultive les légumes & les autres herbes qui ſervent à la cuiſine. Un potager ne fait pas, à la vérité, une impreſſion éblouiſſante, comme le parterre; mais il attache plus long-tems les Spectateurs, parce qu'il renferme dans ſon ſein une infinité de plantes qui ſervent de nourriture à l'homme, & même de reméde.

Un potager pour être bien ſitué, doit avoir un bon fond de terre, c'eſt-à-dire, qu'il tienne le milieu entre la terre ſerrée, & la terre legére: être dans une expoſition favorable, telle que celle du Midi, & au défaut celle du Levant; la pire eſt le Nord: avoir un terrein bien diſtribué, & la commodité de l'eau. On doit garantir le potager des vents les plus à craindre, à l'aide d'une muraille fort élevée, ou en le plaçant, ſi on peut, à l'abri d'une colline.

Pour bien diſtribuer un potager, on doit d'abord prendre le terrein ſuffiſant le long des quatre murs: 1°. pour y mettre des arbres en eſpaliers: 2°. pour les plate-bandes qui doivent régner autour des quarrés, & dans le milieu deſquelles on met des arbres en buiſſon: 3°. pour les allées, le long deſquelles on fait des bordures, ou de fraiſiers, ou de violettes. Enſuite, ſi le jardin eſt ſpacieux, on partage tout le terrein du milieu en quatre grands quarrés, que l'on diviſe, ſi on veut, en quatre autres plus petits: on pratique deux petites allées, l'une ſur la longueur du terrein, l'autre ſur ſa largeur. C'eſt ſur ces divers quarrés que l'on diſtribue, par un exact alignement, les planches ſur leſquelles on fait venir les plantes potagéres: ces planches ſont des quarrées ordinairement de la même longueur que le quarré même dont elles ſont partie, & larges de quatre pieds. On ſéme, ou l'on plante ſur chacune de ces planches, les plantes potagéres chacune en ſa ſaiſon: ainſi, il doit y avoir un quarré pour les laitues, un pour les aſper-

ges, deux pour les artichauds, un pour les pois, féves & haricots, un pour le perfil, cerfeuil, pimprenelle, ainſi des autres : on y met ordinairement des herbes fines en bordure. Comme il y a des plantes paſſagéres, on doit ſçavoir combien de tems chaque plante occupe l'endroit où elle eſt miſe, pour y en mettre auſſi-tôt d'autres à la place, afin qu'il ne reſte point de terre inutile ainſi le quarré des laitues qu'on replante pour le printems, peut être employé en chicorée blanche pour l'Automne & l'Hyver : celui des pois, pour les choux d'Hyver ; ainſi des autres. Au reſte, les allées & les ſentiers doivent être toujours tenus plus hauts que les quarrés.

POTION (la) eſt un médicament liquide fait avec des eaux diſtillées, auxquelles on ajoute des poudres, des confections, des ſels, des huiles, des ſyrops qui la rendent trouble : elle eſt corrective quand on ne la donne que pour corriger les humeurs : elle eſt purgative, lorſqu'on y diſſout des purgatifs.

POTIRON. Eſpéce de citrouille qui produit un rond parſemé de petits tubercules. *Voyez* Citrouille.

POTS à fleurs. Ceux qui ſont les plus eſtimés doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture. Le fond doit en être plus étroit que l'entrée de deux ou trois doigts, troué par en-bas, mais peu, pour écouler l'eau, & on doit les poſer ſur de petits quarrés de pierre & non ſur la terre nue, afin que les vers ni trouvent point d'entrée : les pots verniſſés ſoñt les meilleurs.

POUDRE purgative pour les gens de la campagne. Prenez une once de Jalap, & demi-once de gomme gutte : mettez le tout en poudre, mélez-le & gardez-le pour l'uſage. Si on veut qu'elle opére mieux, faites une infuſion de deux gros de ſéné dans un verre d'eau, & vous y diſſoudrez huit ou dix grains de cette poudre.

La priſe de cette poudre, eſt de ſix ou ſept grains d'orge pour les enfans, depuis quatre ans juſqu'à ſept, & depuis ſept juſqu'à quinze, de dix à douze grains, & pour les autres âges, depuis vingt grains juſqu'à trente. Cette poudre eſt ſpécifique pour l'enflure : mais on doit s'en abſtenir dans toutes les affections de poitrine.

POUDRE contre les vers. Prenez *ſemen contra*, quatre onces : feuilles de ſéné, une once : coriandre préparée & corne de cerf en poudre, de chacune demi-dragme : mêlez le tout enſemble réduit en poudre.

POUDRE de ſympathie. Prenez une livre de vitriol romain, réduiſez-la en poudre, faites ſécher cette poudre au ſoleil au plus fort de l'Eté : mettez de cette poudre ſur la plaie avec un peu de charpie, & un aſtringent par-deſſus compoſé de blancs d'œufs & de vinaigre. On employe cette poudre contre toutes ſortes d'hémorragies.

POUDRE (la) à tirer eſt compoſée, 1°. de nître ou ſalpêtre,

pêtre, c'eſt ce qui lui donne la force ; 2°. de ſoufre, c'eſt ce qui lui fait prendre feu ; 3°. de charbon pilé pour lier la compoſition. La bonne poudre doit être de couleur cendrée ou plombée, & tirer un peu ſur l'obſcur. Pour éprouver ſi elle eſt bonne, on verſe ſur un papier blanc un peu de poudre, comme la contenance d'un dé à coudre ; on y met le feu avec un charbon, ne touchant la poudre que legérement. Si la Poudre, en prenant feu, s'éleve en l'air, & ne brûle point le papier, ne lui laiſſant qu'une tache griſe, elle eſt très-bonne : en un mot, moins la poudre brûle le papier, meilleure elle eſt.

POUDRE à poudrer. On la fait avec de l'amidon le plus blanc, le plus ſec & le plus fin : ſur huit livres on y mêle une livre d'iris, racine qui ſent naturellement la violette, une poignée d'os de bœufs brûlés juſqu'à blancheur & bien pilés : on paſſe le tout par un tamis de crin fort délié.

POULAILLER, lieu où les poules ſe perchent & où elles pondent. Le poulailler doit former un carré long, & être placé dans quelque coin de la baſſe-cour, à l'abri du grand froid & du grand chaud ; les ouvertures & portes doivent être tournées à l'Orient : il eſt bon que les murailles ſoient bien conſtruites, blanchies en-dehors & en-dedans, & à l'abri des fouines & autres animaux qui nuiſſent aux poules ; les ouvertures garnies d'un treillis de fer aſſez large pour donner du jour, & aſſez étroits pour que les bêtes ennemies n'y entrent point. Il doit y avoir des paniers attachés à la muraille avec du foin dedans, & où les poules puiſſent pondre. On met auprès du poulailler une eſpéce de fumier qu'on apelle une verminiére qui ſert à engraiſſer la volaille ; pour cet effet, on remplit un trou creuſé en pente de beaucoup de terreau, qu'on arroſe de ſang de bœuf ; on y répand un peu d'avoine, on remue le tout comme ſi on le labouroit ; il naît ſur ce fumier une grande quantité de vers & d'herbes.

POULARDE, jeune poule engraiſſée. Diverſes maniéres d'aprêter les poulardes : 1°. à la broche, ce ne doit être que quand elles ſont tendres ; lorſqu'elles ſont plumées & bien mortifiées, faites-les blanchir ſur la braiſe, épluchez, ficelez & bardez-les ; étant preſque cuites, débardez-les, panez-les d'une mie de pain, faites-leur prendre une belle couleur.

2°. Au gros ſel : pour cet effet, vuidez-les, trouſſez les pattes en-dedans, faites-les blanchir un moment, bardez-les de lard, mettez-les cuire dans une marmite ; étant cuites, ſervez-les avec un peu de bouillon & du gros ſel par-deſſus. On accommode de même les chapons.

3°. En ragoût à la bourgeoiſe. Vuidez la poularde, trouſſez-lui les pattes dans le corps, mettez dans une caſſerole un peu de bon beurre, deux oignons coupés par tranches ; mettez la poularde deſſus l'eſtomac en-deſſous ; couvrez-la de deux oignons par tranches, de filets de deux racines, d'un bouquet de fines herbes, d'un peu de ſel ; faites cuire le tout

ſur la cendre chaude, à moitié de la cuiſſon mettez-y un demi-verre de vin blanc, étant cuite dégraiſſez-la & mettez-y un peu de canelle.

4°. A la Sainte-Menehoult. Epluchez & vuidez des poulardes fines, trouſſez les pattes dans le corps, fendez-les ſur le dos; étendez-les ſur la table, battez-les, ôtez les os des cuiſſes, mettez des tranches de veau dans une caſſerole ſur un fourneau; & lorſqu'elles commencent à ſuer, mettez-y un peu de farine, mouillez-les de bouillon; rangez vos poulardes dans la caſſerole, après les avoir piquées de quelques lardons de gros lard, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, fines herbes & épices, perſil haché, oignons, & bardes de lard deſſus; faites-les cuire à petit feu, arroſez les à mi-cuiſſon d'un gobelet de lait avec crême: lorſqu'elles ſont cuites, laiſſez-les refroidir dans leur jus; alors frottez-les de graiſſe, panez-les de mie de pain, & faites-leur prendre couleur ſous un couvercle; dreſſez-les ſur un plat, & mettez-y de l'eſſence de jambon deſſus.

5°. En fricandeaux. Faites blanchir une ou deux poulardes ſur la braiſe: coupez-les en deux par le dos, le long des reins & le milieu de l'eſtomac, aplatiſſez avec le plat du couperet, piquez-les de menu lard, mettez les deux moitiés de poulardes dans une caſſerole, que vous aurez garnie d'une morceau de rouelle de veau, d'une tranche de jambon; ajoutez-y douze champignons, un oignon, ſel, poivre, fines herbes, fines épices, mouillez moitié d'eau & moitié de bouillon; faites cuire le tout, mais point trop: cela fait, retirez les viandes, ne laiſſez que le jus, dégraiſſez-le, faites-le diminuer, remettez alors vos moitiés de poulardes dedans le lard en deſſous, & remuez pour leur faire prendre belle couleur & les glacer; enſuite retirez-les de la caſſerole, & les dreſſez dans un plat.

6°. Aux olives. Faites rôtir des poulardes bien tendres, avec une barde de lard ſur l'eſtomac, faites un ragoût compoſé d'un peu de perſil haché, & paſſez-le avec un peu de lard & farine: mettez-y deux cuillerées de jus, un verre de vin blanc, des câpres hachées, des anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes, liez la ſauce avec du coulis, coupez les jambes des poulardes à la jointure, & ficelez aux ailes, aux cuiſſes, & à l'eſtomac, écraſez-les un peu, & mettez-les dans la ſauce.

POULES, la poule eſt la femelle du coq. Les bonnes poules, & dont on fait le plus de cas, ſont de moyenne grandeur & noires: elles ont la chair plus délicate & pondent davantage, celles qui ont la tête grande, la crête rouge, les jambes & les pieds jaunes, l'œil éveillé, ne ſont pas moins bonnes & fécondes; celles qui ont les ergots haut montés, pondent moins; celles qui ſont trop graſſes, pondent peu.

La chair de poule nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit

elle eſt ſalutaire aux convaleſcens, & aux perſonnes délicates & qui font peu d'exercice. La meilleure eſt celle des jeunes poules bien nourries, & qui n'ont point encore pondu; les vieilles poules ne ſont bonnes que pour les bouillons.

Les poules de Caux ſont les plus eſtimées pour la tendreté & la délicateſſe de leur goût.

La chair de poulet a les mêmes qualités que celle de poules, mais elle eſt plus délicate & plus fucculente; ainſi on doit manger le poulet rôti & la poule bouillie: le poulet eſt meilleur à deux ou trois mois qu'en tout autre tems, ſur-tout lorſqu'il eſt gras & tendre.

Les jeunes poules commencent à pondre dès le mois de Février quand il eſt modéré, & donnent plus d'œufs que les vieilles, mais celles-ci valent mieux pour couver.

On doit avoir des coqs à proportion du nombre des poules, un peut ſuffire à douze ou quinze.

Leur nourriture pendant l'Hyver, ce ſont toutes les criblures & les vanneries des grains, entremêlées de quelques herbes qu'on hache, ou de quelques fruits, ſelon la ſaiſon, & du ſon bouilli; on leur donne de l'avoine pure lorſqu'on veut qu'elles pondent. On peut leur donner encore de l'orge moulu, de la veſce, du millet, du panis: on prétend que l'orge à demi-cuit leur fait pondre de gros œufs.

Les lupins, qui ſont des pois plats & amers ne leur valent rien: on fait auſſi un fumier exprès qui engendre beaucoup de vers qu'elles mangent. *Voyez* Fumier. On donne quatre ou ſix onces de grain par jour aux poules qui ſortent, & huit à celles qu'on tient enfermées.

Les poules demandent du ſoin: on doit leur donner à manger au lever du ſoleil, & vers ſon coucher, & toujours dans le même endroit; ouvrir ſoir & matin le poulailler, laiſſer toujours un œuf dans chaque nid; nettoyer de tems en tems le poulailler, ainſi que les bâtons & huchoirs; le parfumer de thym ou de geniévre pour tuer la vermine; renouveller la paille ou le foin des nids tous les quinze jours, les garantir des belettes, fouines & autres animaux.

On doit ſe défaire de celles qui ſont trop vieilles pour pondre ou couver, & de celles qui caſſent & mangent leurs œufs.

Les poules qu'on doit engraiſſer ſont les ergotées, celles qui chantent, qui grattent, qui apellent comme le coq: on leur arrache les groſſes plumes, on les enferme dans un lieu ſéparé, & on les nourrit avec de la pâte d'orge, du millet, du ſon, des coſſes de riz, panicle & avoine: elles engraiſſent aiſément dans les mois de Janvier & Février.

Les poules ne laiſſent pas de pondre ſans le commerce avec les coqs; mais ces œufs ne ſont pas ſi ſains que les autres; & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe.

Lorſque les poules, après leur ponte, qui eſt ordinairement

de dix-huit à vingt œufs qu'elles pondent de ſuite, commencent à glocer: on doit leur préparer un nid pour les y mettre; il doit être dans un lieu retiré, creux dans le fond & garni de foin. On ne doit pas mettre à couver celles qui n'ont pas deux ans, ni celles qui ſont farouches, ou qui ont de grands ergots; faire choix de celles qu'on apelle franches, c'eſt-à-dire, qui ne prennent pas facilement l'épouvante, & qui ſont d'une complexion forte, & ſont éveillées.

Quand la couvée eſt avant le mois de Mars, on donne douze œufs à la poule: au mois de Mars, quinze: au mois d'Avril, & au tems chaud, autant qu'elle en peut embraſſer. Ceux qui ſont les plus gros, les plus frais pondus, c'eſt-à-dire, ceux qui n'ont que neuf à dix jours, & qui, étant mis dans l'eau, demeurent au fond, ſont les meilleurs pour donner des poulets.

On doit bien ſe garder de remuer ſouvent les œufs pendant le tems de la couve, on peut ſeulement les retourner une fois ou deux pendant que la poule n'y eſt pas, afin qu'ils ſéchent également par-tout.

La couvée dure vingt-un jours: au bout de ce terme on viſite la poule, on écoute pour voir s'il n'y a pas quelque pouſſin qui crie: le lendemain on compte le nombre des poulets, on ôte les coques écloſes, mais il eſt plus ſûr de ne toucher au nid que quand tout eſt éclos. Si on n'entend pas crier les poulets trois jours après le terme de la couvée, c'eſt ſigne que les œufs ſont clairs, ce qui peut arriver par pluſieurs accidens, & entr'autres par le tonnerre, qui les corrompt quelquefois d'un ſeul coup: en ce cas on doit les ôter & les jetter.

Lorſque les poulets ſont tous éclos, on les met au fond d'une futaille, l'eſpace d'un jour dans un lieu chaud, & on leur donne de tems en tems, un peu d'air. Le lendemain on les met ſous une eſpéce de cage, dans un lieu expoſé au ſoleil; on les nourrit, pendant quinze jours, d'abord avec de l'orge bouilli, ou du millet crû, ou avec de la farine d'orge, ou des feuilles de poireaux hachées menu, & de l'eau bien nette: on les fait ſortir de tems en tems pour les fortifier & les accoutumer à l'air: mais jamais par un mauvais tems: on peut en donner à mener à une ſeule poule juſqu'à vingt-cinq ou trente, & on remet les autres meres pour couver de nouveau.

Le tems de chaponner les poulets, c'eſt lorſqu'ils ont quitté la poule qui les méne; on laiſſe les plus hardis & les éveillés pour devenir coqs. Pour ceux qu'on veut chaponner, on leur fait une inciſion à la partie qui envelope les teſticules: on les en tire avec le doigt, on coud la playe, & on la frotte avec du beurre frais.

Si on veut avoir des poulets en Hyver, on doit uſer pour cela de la méthode ſuivante, qui a été éprouvée. On prend une poule d'Inde après Noël, on la met dans un lieu bien

chaud, on lui donne vingt-cinq œufs à couver, dans dix-huit ou vingt jours les pouſſins éclosent : on les met chaudement dans un panier avec de la plume durant cinq ou ſix jours, & on les nourrit à l'ordinaire, tant qu'ils ſont ſous l'aîle de la mere.

On fait un bon profit ſur les poules en portant leurs œufs aux marchés voiſins, ainſi que les poulets, & de ces derniers, depuis le commencement du Printems juſqu'au mois d'Octobre, parce qu'on a ſoin de mettre les poules couver de bonne heure : on y porte les poulardes depuis le mois d'Août juſqu'en Mars, enſuite les chapons. *Voyez* Volaille & Dindons.

POULE D'EAU. Oiſeau aquatique dont le corps eſt grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long & noir, la queue courte, les jambes oblongues, qui lui ſervent pour marcher dans l'eau, quoiqu'elles ne nagent pas parfaitement ; elles ſont eſtimées, même pour les bonnes tables, lorſqu'elles ſont jeunes & graſſes : leur chair eſt fort nourriſſante ; mais elle ne ſe digére pas facilement. On chaſſe ces oiſeaux au fuſil, & on les prend avec des haliers de quinze à vingt pieds de long, autour des étangs & des ruiſſeaux, au milieu des herbiers & des joncs, où ils ſe tiennent dans les mois de Mai, Juin & Juillet. On prend de même les Râles de genet & Râles d'eau, ceux-ci ſont de petites poules d'eau.

POULES D'INDES. *Voyez* Dindons.

POULETS. On en diſtingue de différentes ſortes : les poulets à la Reine ſont les plus petits & les plus eſtimés ; les poulets gras ſont les plus forts, & ſont auſſi eſtimés : on les met à la broche. Des poulets communs, on fait des fricaſsées.

Maniére de faire rôtir les poulets gras. Etant plumés & mortifiés, faites-les refaire ſur la braiſe, épluchez, ficelez, piquez-les de menu lard, bardez-les, embrochez & les pliez de feuilles de papier ; étant preſque cuits, ôtez le papier, faites-leur prendre belle couleur, & les déficelez.

Différentes maniéres d'accommoder les poulets. 1°. En fricaſsée : flambez, épluchez & vuidez vos poulets ; ôtez-en la peau, coupez les pattes au-deſſus du joint & les petits bouts des aîles, levez les cuiſſes, & caſsez d'un coup de couteau l'os du bout du pilon de la cuiſſe, levez les aîles & l'eſtomac ; étant ainſi coupés, lavez-les, faites-les blanchir ſur le fourneau, mettez-les dans l'eau froide, faites-les égoutter ſur un tamis, mettez-les dans une caſserole avec un peu de de lard fondu, beurre frais, bouquet de fines herbes, oignon piqué de clous, riz de veau, champignons, quelques truffes, ſel, poivre, paſsez le tout ſur le fourneau, mettez un peu de farine, remuez deux ou trois tours, mouillez moitié bouillon, moitié eau, laiſsez cuire à petit feu la fricaſsée ; étant diminuée à propos, liez-la ſur le fourneau avec une liaiſon

de trois ou quatre jaunes d'œufs délayés avec de la crême de lait, ſans faire bouillir, ajoutez-y un peu de perſil.

2°. A la braiſe, comme les poulardes.

3°. Au jus : on ne doit employer pour ce ragoût que des poulets gras bien fins ; on les épluche, on les vuide, on détache la peau de l'eſtomac ; cela fait, aſſaiſonnez autant de bardes de lard que de poulets, & de la même grandeur, de ſel, poivre, fines herbes, perſil, ciboule hachés & mêlés ; mettez-en une ſur l'eſtomac de chaque poulet entre peau & chair, ficelez-les, envelopez-les de bardes de lard, mettez-les à la broche ; étant cuits, débardez-les, dreſſez-les dans un plat, & jettez un jus de veau deſſus.

POULETS à la Tartare. Epluchez deux ou trois poulets, coupez-les en deux, battez-les avec le plat du couperet, mettez-les dans une caſſerole avec des bardes de lard, ſel, poivre, fines herbes, perſil, ciboule ; laiſſez-les mitonner doucement juſqu'a ce qu'ils ſoient preſque cuits : enſuite panez-les, faites-les griller ſur le gril, & ſervez-les avec un jus de citron pour entrée.

POULETS au verjus. Épluchez-les, vuidez-les, flambez-les avec un papier : faites une farce avec leurs foies, graiſſe de veau, lard blanchi, aſſaiſonnée de ſel, poivre, fines herbes ; introduiſez cette farce dans le corps ; mettez-en un peu entre cuir & chair. En cet état, faites-les revenir dans une caſſerole avec beurre, lard fondu, oignon coupé en deux, clous, baſilic, ſel, poivre ; étant refaits, faites-les cuire à la broche ; jettez dans l'eau bouillante de petits bouquets de verjus, tirez-les, égouttez-les ; ajoutez-y un peu de verjus liquide ; laiſſez-les mitonner dans un peu de coulis, & jettez cette ſauce ſur les poulets.

POULIOT. Plante fort baſſe, dont les fleurs ſont rouges & rondes : il croît dans les lieux champêtres, & incultes & humides. Il fleurit au mois de Juin : il eſt chaud & deſſicatif, d'un goût âcre & amer : il eſt bon en maniére de thé, contre la toux opiniâtre & les rhumes invétérés. Son ſuc, mêlé avec un peu de ſucre, eſt excellent pour la toux convulſive des enfans.

POULS. On apelle pouls le battement que cauſe le ſang, chaque fois qu'étant pouſſé dans la cavité des artéres, il en dilate les parois.

Maniére de connoître le Pouls.

Il ne faut d'abord toucher les pouls que legérement, ſe réſervant d'apuyer enſuite peu à peu, juſqu'à ce qu'on en ſente diſtinctement le mouvement. Si on ne le découvre pas dans l'endroit ordinaire, on parcourra toute l'étendue du poignet en tâtant ; ou bien on tâtera l'autre bras. Dès qu'on aura ſenti le battement du pouls, on laiſſera les doigts dans la même ſituation pendant quelques minutes, pour

connoître la force ou la foibleſſe du pouls, ſa dureté ou ſa molleſſe, ſa fréquence ou ſa lenteur, ſon égalité ou ſon inégalité.

Dans un homme qui ſe porte bien, les battemens ſont égaux; mais ils varient ſelon les différens âges; car il eſt fréquent dans les enfans, grand & fort dans l'âge viril, foible & languiſſant dans la vieilleſſe. Le pouls change encore ſelon les ſaiſons: ainſi, il eſt plus fréquent en Eté, ſelon la différence des tempéramens: il eſt plus dur dans les gens ſanguins & bilieux, foible & mou dans les phlegmatiques, inégal dans les mélancoliques, ſelon le différent mouvement des paſſions: dans la joie, il eſt égal & plein: dans la triſteſſe, foible & languiſſant: dans la colere & la crainte, fréquent.

Dans les fiévres, il eſt beaucoup plus fréquent, & élevé, plus dur que dans l'état naturel: il eſt cependant quelquefois languiſſant & concentré dans les fiévres malignes; le pourpre, la rougeole, la petite vérole, dans le commencement des redoublemens, & des accès de fiévres intermittentes. En général, quels que ſoient les battemens du pouls, on ne peut en conclure qu'il y ait de la fiévre, ſi la peau n'eſt en même-tems ſéche & brulante.

L'inſpection de la langue eſt encore un moyen ſûr pour s'en éclairer: car ſi elle eſt ſéche, & qu'en y apuyant le doigt on ſente une chaleur vive & pénétrante, on ne peut douter qu'il y ait de la fiévre.

Dans la péripneumonie & l'aſthme, le pouls eſt ſouvent foible, & embarraſſé, & quelquefois plus fort que dans l'état naturel: dans l'apopléxie de ſang, il eſt plein & dur: dans la pleureſie, languiſſant & mou; dans les migraines, les vapeurs, les évanouiſſemens, petit & envelopé: dans la palpitation de cœur, & lorſque le ſang eſt embarraſé de matiéres étrangéres, il eſt intermittent; un pouls petit & languiſſant, marque que les vaiſſeaux ſont trop pleins, ou que le poumon eſt embarraſé. *Helvet.*

POUMON (maladie du) ou Pulmonie. Les perſonnes qui ont le poumon affecté, ou qui ſont menacées de pulmonie, peuvent uſer du remède ſuivant. Prenez, gros comme la tête de pulmonaire attachée ſur l'écorce des vieux chênes, lavez-la & l'épluchez; mettez deſſus trois pintes d'eau dans une cruche de terre non plombée; faites bouillir le tout juſqu'à la réduction de moitié; paſſez-le par un linge blanc; &, ſur chaque chopine de décoction, mettez une raiſonnable quantité de miel de Narbonne; faites bouillir la décoction demi-quart-d'heure, & écumez-la, & faites-en prendre tous les matins un grand verre juſqu'à parfaite guériſon.

Ou faites bouillir des feuilles de pulmonaire, d'ache, d'alleluia, de chaque une poignée, & une demi-poignée de fleurs ſéches de pas-d'âne, avec quatre pintes, d'eau à la

consomption du quart, & prenez un verre de cette tisane tous les matins.

Reméde contre la foiblesse de poitrine. Faites bouillir dans une pinte d'eau de fontaine ou de riviére quatre racines de scorsonére, & après l'avoir passée, faites-y bouillir & écumer deux onces de bon miel blanc avec un gros de canelle concassée mise dans un nouet de linge, & prenez-en un verre soir & matin pendant le mal de poitrine.

Reméde qu'on peut faire dans une fluxion de poitrine. Mettez, dans un pot de terre neuf vernissé tenant pinte, six ou sept feuilles de chou rouge, autant de celles de pas-d'âne, avec un morceau de beurre frais; & quand le bouillon sera consommé à demi, passez-le dans un linge, prenez-le en vous couchant, trois heures après le souper, & prenez-en autant le matin à jeun. *Voyez* Empiême.

POURPIER. Plante de jardin: il y a le cultivé & le sauvage; celui-ci est plus petit, & rampe à terre. Le pourpier est d'un grand usage pour les alimens; il ne se multiplie que de graine, qui est noire & fort menue; voilà pourquoi on la seme fort dru: on ne le seme sur couche que vers la mi-Mai; & si on le seme en pleine terre, on doit la remuer un peu pour faire entrer la graine. On employe le pourpier dans les remédes; il est dessicatif & rafraichissant; il est bon pour éteindre la bile dans les fiévres putrides & malignes, dans les ardeurs d'estomac. Ses feuilles, apliquées en cataplasme à la plante des pieds, diminuent la douleur de tête; le syrop de pourpier est spécifique contre le crachement de sang; sa décoction est bonne dans les pertes de sang des femmes, & fait mourir les vers des enfans.

POURPRE. Espéce de fiévre maligne, pestilentielle, qui paroît par des éruptions sur la peau, semblables à des morsures de puces ou de punaises, ou à des grains de petite vérole: elles sont rouges, citronnées, violettes, livides ou noires; quand elles paroissent en grande quantité, c'est bon signe.

Reméde contre le Pourpre.

Prenez une poignée de buglose, une de bétoine, d'angélique, d'aigremoine, de morgeline, lavande, sauge, thym sauvage, marjolaine, hyssope; faites bouillir toutes ces herbes dans du vin, mettez-les ensuite sur des étoupes, en forme de calotte, que vous apliquerez sur la tête du malade, le plus chaudement qu'il le pourra souffrir: envelopez sa tête & le couvrez médiocrement dans son lit; car il n'est pas nécessaire de le faire suer. Ce reméde attire tout le venin & coupe la fiévre: on doit le faire le plutôt qu'il est possible, & le réitérer s'il n'a pas fait son effet la premiére fois *Voyez* Fiévre maligne.

POUSSE. Maladie des chevaux : c'eſt une difficulté de reſpirer, accompagné d'un battement de flanc & de dilatation des narines, lorſque les chevaux courent ou montent. Le ſiége de cette maladie eſt dans le poumon : elle vient de quelque humeur qui s'y arrête, qui y fait un amas de flegmes & de pituites. Ce mal eſt opiniâtre : la cauſe ordinaire vient des alimens trop chauds, comme le foin en trop grande quantité, le ſainfoin vieux ; ou de ne pas faire aſſez d'exercice, & quelquefois des efforts qu'on fait faire aux chevaux dans les courſes violentes. On peut guérir la pouſſe, ſi les chevaux ſont jeunes, & ſi le mal n'eſt pas ancien.

Reméde. Prenez deux livres de plomb, faites-les fondre dans une cuiller à plomber : étant fondu, ôtez-le du feu, remuez avec un bâton juſqu'à ce que le plomb ſe mette en poudre : ajoutez-y en remuant toujours, deux livres de ſoufre en poudre : faites bien incorporer le tout, & donnez tous les jours au cheval pouſſif une once de cette poudre dans du ſon mouillé, & ôtez-lui le foin. En général, la pouſſe témoigne par ſes effets, qu'elle eſt accompagnée de beaucoup de chaleur : cependant les remédes rafraîchiſſans tout ſeuls lui profitent peu ; ainſi on doit s'attacher à combattre l'obſtruction des vaiſſeaux, & employer des remédes inciſifs & atténuans, accompagnés de cordiaux.

La teinture de ſoufre eſt un fort bon reméde pour cette maladie, ſi on en donne deux pintes par jour, pendant quinze jours, en laiſſant deux jours de repos après chaque cinquiéme jour. *Voyez* Toux.

POUX. Petits inſectes qui viennent à la tête, & s'attachent à la peau des perſonnes mal propres & cauſent des demangeaiſons. Pour les faire mourir & s'en préſerver, on doit ſe tenir proprement, changer de linge, ſe frotter d'huile de geniévre, avec une décoction de ſtaphyſaigre ou herbes aux poux. Le ſoufre, le tabac, le verd-de-gris, le mercure ſont de bons remédes contre les poux.

Poux à la tête des enfans. Reméde. On doit : 1°. les purger avec environ deux onces de ſyrop roſat : puis prenez de la coque du Levant, mettez-la en poudre, parſemez de cette poudre la tête de l'enfant, & l'y laiſſez vingt-quatre heures ſans le décoëffer ; ou lavez ſa tête avec les cendres de racine de fougére : ou frottez-la avec de la leſſive commune, où l'on aura fait bouillir des fleurs d'amaranthe.

PRAIRIES. On donne le nom de prairie aux prés bas qui ſont dans le fond des vallées, & le long des riviéres : elles ſont ordinairement abondantes en pâturages, à cauſe du limon qui y demeure après les débordemens. On apelle herbages les prés qui ſont ſitués ſur le penchant des collines : ceux-ci produiſent une herbe plus délicate.

Les marais ſont la plus mauvaiſe eſpéce de prairies : les

herbes y ſont dures & tranchantes, mêlées de jones & de glayeuls : cependant, étant ſéchées elles peuvent ſervir de litiére ou de chaume pour couvrir les étables, ou à mettre dans le four. Pour faire valoir les prairies, & en tirer une récolte plus abondante, on doit les viſiter de tems en tems, & en faire arracher les mauvaiſes herbes, telles que la prêle & la ciguë : y ſemer de quatre en quatre ans de bonnes eſpéces, comme le tréfle, les pouſſiéres de la grange & quelque peu de fumier, & n'y laiſſer entrer les animaux qu'après la récolte des foins : avec ces attentions, l'herbe ſe fortifie en Avril & en Mai ; la graine ſuccéde en Juin, & le foin mûrit.

Dans les grandes ſéchereſſes, on tâche de les arroſer ou par l'eau de la riviére, ſi cela ſe peut, ou en ménageant un ruiſſeau qu'on retient dans un lit forcé.

On peut encore retirer des prés une ſeconde herbe qu'on apelle regain, & que l'on fauche à la mi-Septembre. Les prairies ſervent, 1°. pour l'établiſſement d'un haras, par le moyen duquel on ſe pourvoit de chevaux : 2°. pour y élever des jeunes bœufs que l'on met au tirage à trois ou quatre ans, & qu'on en retire à dix pour les engraiſſer ; 3°. pour y nourrir des troupeaux de vaches.

Prairies artificielles. Quand la nature d'un héritage ne donne point de prairies, & qu'on en a beſoin pour nourrir les animaux néceſſaires aux labourages, on peut en faire une de la maniére ſuivante : choiſiſſez une piéce de terre d'une étendue raiſonnable, environnez-la d'un foſſé, labourez-la pluſieurs fois, ſemez-y en Février les graines de l'eſpéce de foin qui convient le mieux à la qualité de la terre. Si par exemple, la terre eſt nourriſſante, ſemez-y de la luzerne, un boiſſeau ſuffit pour un arpent : mêlez-la avec quelque boiſſeau d'avoine, & jettez-la à pleine main. L'avoine vous dédommagera de la culture de la premiére année : les années ſuivantes, coupez la luzerne deux ou trois fois par an : cette herbe eſt bonne pour les agneaux & engraiſſe les chevaux, donne aux vaches beaucoup de lait ; mais de peur qu'elles n'en mangent avec trop d'avidité, on la mêle avec de la paille coupée.

En général, dans les Pays qui manquent de pâturages, on doit y ſemer du ſainfoin, du tréfle, du ſunégrec.

Il y a aujourd'hui pluſieurs exemples de divers particuliers qui tirent un profit conſidérable de ces ſortes de prairies. Auprès de Melun, le Propriétaire d'une terre ayant entouré de foſſés & de haies deux à trois cens arpens qu'il a mis en luzerne, retire actuellement ſoixante livres de l'arpent, qui ne lui en raportoit auparavant que trois. Un autre particulier, à la Varenne de Saint-Maur, près la Marne, Propriétaire d'un bien de deux à trois cens arpens de terres ſablonneuſes & legéres, qui pouvoient porter à peine du ſeigle & du ſarraſin, & trop morcellées pour les enclor-

re, étant néanmoins parvenu à en faire des prairies artificielles, il en retire par an quatre à cinq cens bottes : on ſçait que ce fourrage vaut toujours, dans le voiſinage de Paris, vingt à trente livres le cent de bottes. Quel beau revenu ! Un autre, dans le Nivernois, a recueilli mille bottes de dix livres par arpens de tréfle, quoique les terres y paſſent pour maigres.

En eſtimant ce foin dix livres le cent de bottes, qui eſt le prix commun du Pays, il a tiré cent francs par arpent de mauvaiſes terres : s'il en avoit, par exemple, cinquante, ce ſeroit 5000 livres de produit.

Les Cultivateurs en France pourroient, s'ils vouloient, prendre pour modèle de ces ſortes de prairies artificielles, celles qui ſe pratiquent par les Fermiers d'Angleterre : ces derniéres conſiſtent en tréfles, luzernes, ſainfoins.

Le tréfle, quand il eſt verd, eſt plein d'un ſuc très-nourriſſant, qu'il perd étant ſec ; mais en tout tems il eſt excellent pour les chevaux, les bœufs & vaches, & ſur-tout pour les cochons ; les truies s'y engraiſſent bien vîte, & on tire un bon profit de la vente des cochons. On a ſoin d'arracher les chaumes du champ où l'on veut ſemer du tréfle, de les brûler, & d'en diſperſer les cendres. Dès qu'on a donné un labour, & à la fin du mois d'Août, on ſeme la graine du tréfle, aprés l'avoir fait tremper dans l'eau pour en ôter ce qui ſurnagera : la meilleure eſt celle qu'on tire de Flandres. Il eſt toujours plus avantageux que le champ ſoit clos, du moins d'une haie. Avant l'Hyver le tréfle couvrira la terre : dès qu'il gelera, on doit y voiturer douze à quinze tombereaux par arpent de bon fumier. *Voyez* Amélioration des Terres, article Terre.

On peut couper l'herbe dès le commencement de Mai : on n'en doit pas donner trop aux bêtes qui en ſont alors extrêmement avides. Il faut vingt livres de graine par arpent. Au bout de trois ans on ſeme de l'orge dans ce même champ, & la récolte ne manque pas d'être abondante : les deux autres ſuivantes ſeront pareillement bonnes en froment.

En Angleterre on cultive la luzerne comme le tréfle, & on devroit ſuivre cette méthode en France, mais avec cette différence, qu'il faut la fumer la troiſiéme année, comme on aura fait la premiére, & que les trois cultures ſuivantes en grain, ſeront d'une de froment entre deux d'orge, mais pour les terres médiocres & legéres un arpent de luzerne nourrit deux chevaux ou trois bêtes à corne, ou douze ou quinze moutons l'Eté au verd, & l'Hyver au ſec.

Le ſainfoin ſe cultive de même que le tréfle & la luzerne : on en doit ſemer un ſetier par arpent : on le fume tous les deux ans, parce qu'il commence à dépérir au bout de cinq, & qu'on peut le faire durer pendant ſix ans : après cet eſpace, on ſeme de l'orge, puis du froment ; enſuite de-

navets en Automne : au Printems ſuivant des pois ou de l'orge : ainſi on recueillera quatre fois dans le même champ en trois ans. Le ſainfoin eſt la meilleure eſpéce de fourrage pour le bétail : on fauche trop tard en France pour le verd & pour le ſec : la premiére herbe veut être coupée au commencement de Mai. Quand on veut faire du ſec, on fauche le tréfle & le ſainfoin au moment que les premiéres fleurs s'épanouiſſent, & la luzerne quand les boutons ſont formés : il eſt vrai qu'on perd un peu du poids du foin, mais on le regagne par ſon odeur, ſa verdeur & ſon ſuc qui ſe conſervent, & le regain en eſt bien meilleur. Telle eſt en ſubſtance la méthode qu'enſeigne M. *Paſtullo* dans ſon *Eſſai ſur l'adminiſtration des Terres*, pour la culture des Prairies artificielles.

Maniére de défricher les vieilles Prairies & les réduire en bon état de labour, ſelon les principes de la nouvelle culture.

1°. On doit les labourer avec la charrue à coutre. *Voyez* Charrue. On paſſe les traits, par exemple, d'Orient en Occident, parallelement les uns aux autres. Cette opération réduit d'abord toute la ſurface du terrein en bandes de gazon d'environ trois pouces de largeur. 2°. On laboure enſuite le même terrein avec une charrue ordinaire, attelée de deux chevaux : on fait enſorte que les traits rencontrent à angles droits ceux qui ont été faits par la charrue à coutre, en les dirigeant du Septentrion au Midi : on a attention de ne prendre qu'environ ſix pouces de largeur de terre à chaque trait : ainſi toute la prairie eſt réduite en piéces de gazon, dont les plus grandes ont ſix pouces de longueur ſur trois de largeur : on doit faire ces ſortes de travaux avant l'Hyver & au Printems : enſuite ces prés peuvent être labourés auſſi aiſément que ceux qui ſont en culture depuis long-tems. 3°. On doit tranſporter à l'entrée de l'Hyver des fumiers ſur leur ſurface & en petits tas juſqu'au Printems, & alors on les répand de côté & d'autre : il y a des Cultivateurs qui ſont d'avis qu'il vaut mieux les repandre ſitôt qu'ils ont été voiturés, enſorte qu'ils couvrent la terre pendant tout l'Hyver ; qu'après les gelées on les diviſe avec les rateaux, qu'enſuite on nettoie les prés d'où l'on raporte preſqu'autant de charretées de fumier, qu'on y en avoit amené.

PRALINES, eſpéce de dragées griſes. Maniére de les faire : jettez une livre d'amandes dans une livre de ſucre que vous avez fait fondre avec un peu d'eau, faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce qu'elles petillent ; alors retirez-les de deſſus le feu, & remuez-les bien avec l'eſpatule ; s'il y a un peu de ſucre de reſte, faites-le réchauffer un peu ſur le feu, afin qu'il s'attache aux amandes, remuant toujours,

PRALINES blanches. Elles ſe font de même, ſi ce n'eſt qu'il faut échauder & peler les amandes.

PRALINES rouges. On les fait de même que les précédentes, ſi ce n'eſt que lorſqu'elles ont pris tout le ſucre, on ne les remet point ſur le feu, mais on les crible : on remet dans la même poële le ſucre qui tombe du crible avec encore un quarteron de ſucre & un peu d'eau : on fait cuire le ſucre à café, puis on y met de la cochenille qu'on a fait bouillir avec de l'alun & de la crême de tartre pour lui donner belle couleur : & comme la cochenille le décuit un peu, on le fait cuire encore au même point ; alors on y jette les amandes, & on l'ôte auſſi-tôt de deſſus le feu : on remue toujours juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches.

PRECIPUT. On apelle ainſi dans les Contrats de mariage faits en Pays coutumier, l'avantage qui eſt accordé au ſurvivant des Conjoints, de prendre ſur les biens meubles de la communauté une certaine ſomme deſdits biens, ſelon la priſée faite par le Sergent ſans crue, hors part, & ſans confuſion de ſa part en la communauté. S'il n'eſt point mention du préciput par une clauſe expreſſe dans le contrat de mariage il n'a point lieu ; car cet avantage n'eſt fondé que ſur la convention des parties, & qu'il n'eſt pas établi par la coutume : 2°. il ne peut avoir lieu que quand il y a communauté ; d'où il ſuit que la femme, qui renonce à la communauté, n'a point droit de le prendre.

On entend auſſi par préciput l'avantage accordé aux aînés ſur les biens nobles de leur pere & mere, qu'ils prennent hors part & ſans préjudice du partage égal avec les autres enfans. *Voyez* Droit d'aîneſſe.

PRÉS (les) ſont les biens de campagne les plus eſtimés, parce qu'ils ne coûtent preſque rien, qu'ils raportent tous les ans des récoltes abondantes, qu'ils ſervent à la nourriture des beſtiaux, & qu'on en tire de l'argent par la vente qu'on en fait.

On en diſtingue de pluſieurs ſortes. 1°. Les prés à foin ou prés naturels : ce ſont des terres qui, ſans ſemaille, produiſent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou pluſieurs fois l'an.

2°. Les pâcages ou patis : ce ſont des pâturages humides où l'on met les beſtiaux pour s'y engraiſſer. *Voyez* Pâturages.

3°. Les prés cultivés : ce ſont ceux où l'on ſeme certaines herbes, comme le tréfle, le ſainfoin, la luzerne, que l'on cultive avec ſoin.

4°. Les prairies flottantes : ce ſont celles qu'on peut couvrir d'eau ſur la fin de l'Hiver, quand on eſt dans le voiſinage de quelque riviére, ou grand étang, par des rigoles qu'on en tire, & qui diſtribuent l'eau dans le pré : ces ſortes de prés donnent trois fois plus d'herbe que les autres.

En général, tous les terreins gras & humides ſont bons

pour produire du foin : les bas prés produiſent de bon foin quand l'année eſt ſéche : les prés hauts n'en produiſent, comme il faut, que quand l'année eſt humide ; mais le foin eſt plus fin que celui des bas prés. Les meilleurs prés ſont ceux qui ſont ſemés de tréfle, de ſainfoin & de luzerne.

Les bonnes herbes des prés ſont le petit muguet, le veſceron, l'avoine ſtérile, les renoncules dites pied de lion, ou autres : les hyacinthes, la paſtenade ou carotte ſauvage, la germandrée, la réponſe, le creſſon d'eau, le paſtel ou gueſde ſauvage, la langue de cerf, l'oſeille, les violettes de Mars, les Marguerites, la petite centaurée, les conſoudes, le ſerpolet, la marjolaine, le baumé, le pied de lion, le fumeterre, l'angélique, l'armoiſe, la pimprenelle, la-gremoine, la mille-feuille, la meliſſe, le cytiſe, la verveine, le tréfle d'eau, le mouron, les tréfles.

Les mauvaiſes herbes ſont le colchicon ou mort aux chiens : elle produit en Automne des fleurs blanches, puis bleues ; ſes feuilles reſſemblent à celles de l'oignon : la perficaire, la ciguë, le chiendent, la douve, herbe de marais mortelle aux brebis & moutons ; la ſauve, eſpéce de moutarde, de la prêle qui croît dans les foſſés.

Culture ou ſoins que demandent les Prés naturels.

1°. On doit les tenir clos, les ſarcler, arracher les mauvaiſes herbes, les épines, ronces, joncs, glayeuls ; faire la guerre aux taupes : 2°. aplanir la ſuperficie du pré, ſemer dans tous les endroits vuides, ôter toutes les pierres : 3°. les arroſer ſuivant le beſoin qu'ils en ont, ſur-tout au Printems & en Eté, par le moyen de quelque bâtardeau ou écluſe, & par des rigoles qu'on entretient dans la longueur & largeur du pré, afin qu'il ſoit abreuvé également ; empêcher que les eaux n'y ſéjournent trop, ce qui le dégraderoit : on pratique pour cela des foſſés & des ſaignées pour en détourner le cours : 4°. les fumer tous les trois ou quatre ans, en Décembre, Janvier & Février, & dans le tems où les productions languiſſent, & plus abondamment les vieux que les jeunes. Le fumier, pour les prés faits, doit être bien pourri & ne pas ſortir tout récemment de deſſous le betail ; car il brûleroit la pointe des herbes. Celui de mouton, bœuf, vache, chevaux : celui des boues des rues & des chemins, les curures des mares, les ordures de la baſſe-cour, tout cela eſt bon, auſſi bien que de la bonne terre meuble mêlée avec le fumier : 5°. avoir grand ſoin, dès que l'herbe commence à piquer, de ne laiſſer aprocher aucune bête de ces ſortes de prés, & juſqu'à ce qu'elle ſoit fauchée & enlevée, en un mot, tant qu'il y a de l'herbe à eſpérer, c'eſt-à-dire, juſques vers la fin de Septembre, parce que les prés ne ſont deſtinés que pour raporter du foin, & non pour ſervir de pâcage.

6°. Les labourer & ſemer de nouveau quand ils s'affoiblissent & qu'ils raportent peu de choſe.

Maniére de faire un Pré, ou de convertir une terre en Pré.

1°. Quand on a choiſi un bon fonds, on doit le labourer profondément & à pluſieurs fois : le premier labour doit être au Printems, le ſecond, & le troiſiéme en Automne : 2°. le fumer en Février avec le fumier le plus nouveau & le plus gras, & donner le dernier labour pour unir la terre & y bien mêler le fumier : 3°. y ſemer quelques jours après la graine de foin, avec laquelle l'on doit mêler de l'avoine ou du tréfle : la plus mûre eſt la meilleure ; elle doit avoir été bien vannée & bien nette : on doit la ſemer comme le blé, & à plein champ ; paſſer enſuite la herſe deux fois en long, deux en large, & deux en travers, pour couvrir la ſemence : quelque tems après arroſer le nouveau pré, ſi la terre eſt forte ; le défendre la premiére année des beſtiaux, par de bonnes haies ou de bons foſſés, & pour toujours des cochons : les préſerver des grandes chûtes d'eau, qui emporteroient la terre encore legére : les ſarcler dès la premiére année, & les faucher. *Voyez* Tréfle, Sainfoin, Luzerne.

Un bon arpent de pré peut raporter trois cens bottes de foin, & le plus médiocre un cent. Les prés flottans peuvent produire le double. Lorſque les prés ne raportent plus, on les met en ſimples pâtures, ou en terre labourable, ſi le profit en grain eſt plus grand, & lorſque ce changement ne fait pas tort au Public, c'eſt-à-dire, au pâturage des beſtiaux de la Communauté du lieu.

Pour mettre les près en novale ou terres labourables, il faut, 1°. que la terre en ſoit graſſe & ſubſtancielle : 2°. on doit les labourer ſouvent, les amander avec les cendres de gazon du même pré, dont on a coupé la ſuperficie. *Voyez* Pâturages.

Récolte des prés. *Voyez* Foin.

Repouſſement des prés. *Voyez* Regain.

Nouvelles Obſervations ſur les prés.

Un homme qui a beaucoup de prés, fait fort bien de les exploiter par lui-même, au lieu de les affermer : c'eſt ce que doit faire un Seigneur qui eſt réſident dans ſa Terre, ou qui va y paſſer le tems de la fauchaiſon, parce qu'il a beſoin de foins pour ſa conſommation, & qu'il peut ſe ſervir de ſes chevaux pour les enlever ; mais lorſqu'on en a peu, cet objet n'indemniſe pas des ſoins & de la dépenſe que donne l'exploitation ; car il ne faut rien épargner pour faucher, faner, ſerrer ou emmeuler à propos ; la moindre perte de tems eſt de conſéquence.

Il eſt abſolument néceſſaire de procurer des foins au Fermier, ſans cela, il ne peut pas nourrir des beſtiaux : de plus, lorſqu'un Propriétaire a beaucoup plus de foins que le Fermier n'en peut conſommer, il peut les vendre ſur pied tous les ans, cela eſt plus avantageux qu'un bail, attendu que le Fermier paye la taille ſur ſon bail, & qu'il n'y en a point en vendant tous les ans ſur pied ; mais il eſt toujours plus avantageux de les exploiter par ſoi-même lorſqu'on le peut, parce qu'on garde ſon foin, & qu'on profite des révolutions qui arrivent ſur cette denrée comme ſur toutes les autres.

Il faut abſolument faire pâcager dans les prés après les récoltes : on ne peut y mettre trop de bétail, cela les améliore ; mais il faut en exclure les moutons, car ils font deſſécher les prés. On ne doit épargner aucune dépenſe pour procurer des arroſemens aux prés, c'eſt un genre d'induſtrie qu'on néglige trop ſouvent, avec peu de dépenſe, on auroit des regains qui vaudroient la première fauche. Le meilleur de tous les engrais pour les prés, c'eſt le fumier de pigeons : lorſqu'un pré eſt trop mouillé, on le deſſéche par les ſaignées, en cherchant à donner du cours à l'eau, ſans quoi la terre pourriroit : ces foſſés de deſſéchement ſont faciles à faire, étant peu profonds.

On doit faucher exactement les prés, en rabattre tous les ans les taupiniéres, & arracher les groſſes herbes & les épines. Lorſqu'il y a des foſſés autour des prés, il faut les bien entretenir & conſerver les haies qui ſervent d'abri aux beſtiaux dans les chaleurs : on doit mettre des ſaules, aunes, peupliers, frênes & autres arbres aquatiques dans tous les prés mouillés & le long des ruiſſeaux. C'eſt un profit certain que d'en planter chaque année une certaine quantité & l'entretenir. Comme les taupiniéres gâtent les prés, il faut travailler à les détruire, ce qui n'eſt pas difficile : on doit auſſi faire périr la mouſſe, ou par le ſéjour de l'eau, ſi cela eſt poſſible, ou par le rateau de fer. Lorſqu'on afferme des prés, il faut obliger le Fermier à toutes ces choſes, & en faire autant de clauſes de ſon bail : on doit même l'empêcher de dénaturer les prés, & quoi qu'on lui permette de les retourner, on doit l'obliger de les rendre en prés, parce qu'on eſt par-là diſpenſé de payer la dîme d'un pré, quoi qu'il y fût ſujet lorſqu'il produiſoit du grain. *Eſſai ſur l'Adm. des Terres.*

PRÉSAGES du tems. Toutes les perſonnes chargées du gouvernement des Biens de la campagne, doivent acquérir la connoiſſance des préſages du tems, afin de pourvoir aux accidens qui pourroient arriver, tant aux arbres, qu'aux plants & aux fleurs ; par exemple, pour mettre à couvert ceux qui ſont nouvellement plantés, des brouées ou brouinès & brouillards, avec de la paille & des cerceaux : 2°. pour faire faire les travaux des terres, ou les

ſuſpendre, ſelon que le tems & la ſaiſon le demandent. *Voyez* Tems, Pluie, Thermomettre.

PRESCRIPTION. On apelle ainſi le droit qu'on a acquis ſur une choſe après l'avoir poſſédée pendant le tems requis par la loi ; mais il faut pour cela, 1°. que la choſe ſoit preſcriptible : 2°. qu'elle ait été poſſédée continuellement & ſans interruption : 3°. Que le poſſeſſeur en qui a commencé la preſcription, ait été dans la bonne foi, & que la poſſeſſion ſoit fondée ſur un titre ſuffiſant pour acquérir la propriété. Au reſte, cette poſſeſſion peut ſe continuer à pluſieurs ; ainſi, la poſſeſſion qu'a eu le défunt, ſert à ſon héritier & ſe continue en ſa perſonne, pourvu que la choſe n'ait pas été poſſédée par un autre dans un tems intermédiaire.

Mais il y a des choſes qui ſont impreſcriptibles ; telles ſont les choſes ſacrées, les biens temporels de l'Egliſe, à moins qu'ils n'aient été acquis ſuivant les formalités requiſes, le cens, la foi & hommage, le Domaine du Roi, les ſervitudes des héritages, parce qu'elles ne peuvent s'acquérir ſans titre ; les dîmes dûes à l'Egliſe, droit de patronage Eccléſiaſtique, la faculté de racheter les rentes conſtituées à prix d'argent. A l'égard du tems requis pour la preſcription, trois ans ſuffiſent pour la preſcription des choſes mobiliaires, ſi elles ont été poſſédées à juſte titre & de bonne foi. Dix ans entre preſens, & vingt ans entre abſens, ſont ſuffiſans pour acquérir la preſcription des immeubles, ſi le poſſeſſeur en a joui pendant ce tems ſans violence & ſans trouble, & en qualité de propriétaire ; il en eſt de même pour être libéré de toute hypothéque, rente, charge foncière. A l'égard des actions perſonnelles, ſoit pour rente, ſomme de deniers ou autre choſe, même l'action hypothécaire, lorſque l'hypothéque & que l'action perſonnelle y eſt jointe, elles ſe preſcrivent par trente ans, & par quarante, tant entre abſens, que preſens, ſoit qu'il y ait eu bonne foi ou non, ſi pendant cet eſpace de tems la dette n'a été, ni demandée en Juſtice, ni reconnue ; mais l'action hypotécaire, lorſque l'hypotéque eſt conventionnelle, & qu'elle concourt avec l'action perſonnelle, ne ſe preſcrit que par quarante ans.

A l'égard des crimes, ils ſe preſcrivent par vingt ans ; mais il en faut trente, lorſqu'il y a eu exécution de Jugement par effigie

PRESCRIPTION en matiére de Fief. C'eſt un droit du Seigneur dominant d'empêcher la preſcription de la féodalité ; ainſi un Vaſſal ne peut preſcrire contre ſon Seigneur la foi qu'il lui doit, ni la mouvance de ſon Fief, quand il auroit été plus de cent ans ſans reconnoître le Seigneur ; il ne peut preſcrire contre ſon Vaſſal le Fief qu'il a ſaiſi ſur lui, faute d'hommage ou dénombrement ; mais à l'égard des choſes qui ne regardent point le droit de féodalité en

foi, le Seigneur & le Vaſſal peuvent ſe ſervir de la preſcription l'un contre l'autre.

PRESSOIR. Machine compoſée de différentes piéces de charpente, & deſtinée à preſſurer les vendanges & les autres fruits. La conſtruction d'un preſſoir. demande la plus ſérieuſe attention, & on n'y doit employer que des gens entendus, de peur qu'il ne rompe bien-tôt. Pour donner à pareil ouvrage la ſtabilité & la durée néceſſaire, il ne faut pas épargner la dépenſe, tant pour la qualité du bois, que pour les frais de la conſtruction.

La conſtruction des preſſoirs eſt différente ſelon les provinces, particuliérement celles qui ſont fort éloignées les unes des autres.

Les preſſoirs ſont regardés comme des immeubles, & ſont cenſés faire partie de la maiſon.

PRÉSURE ou caillette, on s'en ſert pour faire cailler le lait. C'eſt un lait caillé que l'on trouve dans un petit ſac qui tient à la panſe du veau; ſi on mettoit du ſel ou de la muſcade, ou du vinaigre dans le lait avant la préſure, il en empêcheroit l'effet: au contraire, il l'endurcit après la préſure; la préſure ſert auſſi à faire des fromages; plus elle eſt gardée, meilleure elle eſt.

PRET. Le prêt a lieu en matiére d'argent comptant, & autrés choſes qui ſe conſument par l'uſage, comme du blé, du vin, &c. Celui qui emprunte devient le maître & le propriétaire de la choſe empruntée: ainſi il n'eſt pas obligé de rendre la même choſe, comme ce ſeroit, s'il avoit emprunté un cheval, ou des meubles, & autres choſes qui ne ſe conſument pas par l'uſage, & qu'on doit rendre en nature, mais il eſt obligé ſeulement de rendre la même quantité, le même poids ou la même meſure; ainſi ſi la choſe vient à périr, de quelque maniére que ce ſoit, même par cas fortuit, elle eſt perdue pour celui qui l'a empruntée, parce que la perte d'une choſe tombe toujours ſur celui à qui elle apartient, mais il n'en eſt pas de même dans le prêt des choſes qui ne ſe conſument pas par l'uſage, comme ſeroit celui d'un cheval ou autre choſe, à moins qu'il n'y ait de la faute de celui qui l'a empruntée, ou même s'il s'en ſert à d'autres uſages qu'à ceux pour leſquels il l'a emprunté.

A l'égard du prêt d'argent, il eſt toujours reputé devoir être gratuit, du moins en Juſtice; autrement ce ne ſeroit plus un prêt, mais une eſpéce d'uſure, à moins que le Débiteur ne ſoit en demeure de payer, & que le Créancier n'ait fait une demande en Juſtice du principal & des intérêts, car alors il lui eſt dû des intérêts.

PREUVES, (les) en matiére de conteſtation ou de procès, ſervent à faire connoître ſi un fait eſt véritable ou non. Elles ſont fondées, ou ſur la foi des Actes par écrit, ou ſur la dépoſition des témoins, ou ſur la commune re-

nommée & autres préſomptions. Par exemple, un Acte authentique, paſſé par-devant Notaire, eſt une preuve en partie de la convention faite entre les parties ; cependant cet Acte peut être faux : il en eſt de même de la dépoſition des Témoins. Ceux qui font des demandes en Juſtice, ſont obligés de donner la preuve des faits qu'ils alléguent : il en eſt de même des Défendeurs. Un Juge ne doit admettre à la preuve que pour les faits qu'on apelle pertinens : en outre la preuve doit être faite dans la forme preſcrite par l'Ordonnance, ainſi quand la preuve ſe fait par écrit, il faut éxaminer ſi l'acte eſt dans les formes, quand elles ſe fait par Témoins, laquelle a lieu pour un fait conteſté, les Temoins doivent être compétens, n'être point ſuſpects, avoir été aſſignés & avoir prêté ſerment : mais il y a pluſieurs cas où la preuve par Témoins ne peut être admiſe, comme quand ils s'agit d'une convention excédant la ſomme de cent livres ; 2°. quand il doit y avoir une preuve par écrit contraire à la preuve par Témoins qu'on veut faire, comme quand on veut prouver l'âge, ou le mariage, ou le décès de quelqu'un ; à moins que les regiſtres publics ne ſoient perdus.

La preuve réſultante de la commune renommée, n'eſt qu'une préſomption qui ne prouve pas avec certitude, mais qui porte à croire, ou préſumer le fait dont il eſt queſtion.

PRIME-VERE. Plante qui fleurit dès le commencement du Printems : ſes fleurs ſont jaunes ; elle croît dans les champs, dans les prés ; ſon uſage eſt dans les affections de la tête, comme apopléxie, paralyſie : on uſe de ſes fleurs à la maniére de thé.

PRISÉE. On entend par ce terme, la valeur & eſtimation des choſes faites par autorité de Juſtice, comme quand on convient que le préciput ſe prendra en meubles, ſuivant la priſée qui ſera faite par l'huiſſier.

PROCÉS ET PROCEDURE. On apelle procédure l'inſtruction d'un procès ; on l'apelle civile, quand il ne s'agit point de crime ; on l'apelle criminelle ou extraordinaire, quand il en eſt queſtion. On apelle procès, toute ſorte de conteſtations ; mais on leur donne d'autres dénominations ſelon l'état de l'affaire. Ainſi on l'apelle cauſe, depuis l'Exploit de demande juſqu'au Jugement qui ſe rend à l'Audience ; on apelle inſtance lorſque l'inſtruction ſe fait, c'eſt-à-dire, depuis l'apointement à mettre ou en droit ou au Conſeil, juſqu'au Jugement définitif.

On apelle premiére inſtance, celle qui eſt intentée devant le premier Juge : il eſt bon de ſçavoir comment on doit procéder en premiére inſtance en matiére civile. 1°. On doit faire donner un Exploit de demande, fondée ſur la propriété & le droit que nous avons dans une choſe qui eſt poſſédée par un autre, ou ſur quelque obligation dont le défendeur

eſt tenu envers nous. 2°. Si dans les délais de l'aſſignation la partie aſſignée ne comparoit pas, le demandeur leve ſon défaut, faute de comparoir : ſi après avoir comparu elle ne fournit pas de défenſes, le demandeur prend un défaut faute de défenſes ; mais ſi le défendeur comparoît, & fournit des défenſes, le demandeur peut fournir des repliques. 3°. La partie la plus diligente peut pourſuivre l'Audience ſur un avenir. 4°. Si l'une des parties ne comparoit pas, ſi c'eſt le défendeur, le demandeur obtient contre lui défaut, faute de venir plaider ; ſi c'eſt le demandeur, le défendeur obtient congé contre lui. 5°. Si ſur l'avenir les parties comparoiſſent par leurs Avocats ou Procureurs & que la cauſe ſoit apellée, elle eſt jugée à l'Audience. Si la matiére y eſt diſpoſée & l'affaire jugée, la partie qui a obtenu gain de Cauſe fait ſignifier les qualités, & les porte au Greffier, qui expédie & délivre le Jugement. Si, au contraire, la conteſtation n'a pu être jugée à l'Audience, ou par la difficulté de la queſtion, ou par la contrariété des faits, les parties doivent être apointées en droit, ou à mettre, ou à faire enquête reſpective.

On donne encore le nom de procès à l'inſtruction qui ſe fait d'une inſtance en conſéquence d'un appointement de concluſion qui ne ſe rend que ſur l'apel d'une Sentence rendue par écrit. Toutes les procédures, Cauſes ou Inſtances périſſent, & ſont comme anéanties, faute de les avoir pourſuivies & continuées pendant trois années entiéres : c'eſt ce qu'on apelle en terme de pratique péremption d'inſtance : mais il faut remarquer que la péremption en premiére inſtance n'éteint que les procédures, & non l'action, ou le droit qu'on a de pourſuivre ſon debiteur ; d'où il s'enſuit que ſi le tems qui précéde l'action, & les trois années de la péremption, ne ſont pas enſemble celui de la preſcription, c'eſt-à-dire, ſi l'on eſt encore dans les trente ans de l'obligation, ou dans les dix ans de la reſciſion, on peut reprendre ſa demande, & ſe ſervir des actes probatoires qui établiſſent ſon droit. Il y a en outre des cauſes qui empêchent la péremption. 1°. Si le raporteur eſt mort & que la partie adverſe n'ait pas fait diſtribuer l'affaire à un autre raporteur. 2°. Si c'eſt une des parties qui ſoit morte, & qu'on n'ait pas fait aſſigner l'héritier en repriſe. 3°. Si c'eſt le Procureur, & qu'on n'ait pas fait ſommer la partie adverſe de conſtituer un nouveau Procureur. 4°. Si une fille ou veuve qui étoit partie dans l'affaire s'eſt mariée, & qu'on n'ait pas fait aſſigner le mari pour reprendre l'inſtance avec ſa femme, notamment en pays coutumier, où la femme a beſoin du conſentement de ſon mari pour procéder en Juſtice. 5°. La péremption n'a point lieu dans les affaires qui regardent le Roi, ni dans celles de l'Egliſe.

Tout ce qu'on vient de dire a lieu pareillement en Cauſe d'apel ; ainſi, quand l'Apellant a laiſſé paſſer trois ans

ſans pourſuivre ſon apel, toutes les procédures ſont annullées, & l'Intimé peut demander que l'apel ſoit déclaré deſert : bien plus, l'Apellant ne peut plus intenter de nouveau ſon action, l'action ayant péri avec l'inſtance, parce que la Sentence a paſſé en force de choſe jugée. Mais les apellations, qui ſont apointées ou conclues en la Cour, ne ſont point ſujettes à péremption, non plus que les apellations verbales qui auroient été miſes au rôle, parce que le rôle dure trente ans : cependant, une Cauſe miſe au rôle de la Grand'Chambre, & qui n'a point été apointée, ni miſe à un autre rôle, périt, faute de pourſuites pendant trois années entiéres.

PROCÈS-VERBAL. (un) eſt un Acte dreſſé par des Officiers de Juſtice, lequel contient ce qui s'eſt paſſé en une deſcente, viſite ou capture, ou dans une commiſſion particuliére, comme ſont les dires & conteſtations des parties, leurs comparutions, les auditions des Témoins. On dreſſe des procès-verbaux d'apoſition & de levée de ſcellé : ceux-ci ſe font par un Commiſſaire ; on en dreſſe de rebellion à la juſtice ; ils ſe font par un huiſſier. En un mot, on en dreſſe de tout fait grave qui attaque le droit d'une perſonne publique.

PROCURATION, On entend par ce terme, le pouvoir que quelqu'un qui eſt abſent, donne à un autre, de gérer à ſa place une ou pluſieurs affaires, ou quelque bien. Ce pouvoir peut ſe donner, ou par une procuration en forme, c'eſt-à-dire, par-devant Notaire, ou par une ſimple Lettre. La procuration peut contenir un pouvoir illimité de faire ce que jugera à propos le Procureur conſtitué, ou un pouvoir borné. En général, le dernier peut faire tout ce qui ſe trouve compris dans l'expreſſion, ou dans l'intention de celui qui l'a propoſé : ainſi, le pouvoir de recevoir ce qui eſt dû, renferme celui de donner quittance. Le Procureur conſtitué peut, non-ſeulement demander le rembourſement des dépenſes qu'il a faites, ou le dédommagement de ce qu'il peut avoir ſouffert, mais même demander en Juſtice la récompenſe de ſes peines.

Il eſt libre au Procureur conſtitué d'accepter la commiſſion qui lui eſt donnée ; mais, s'il s'en charge, il eſt obligé de l'exécuter, autrement il ſeroit tenu des dommages & intérêts qu'il auroit cauſés, à moins qu'il ne juſtifie qu'il a été hors d'état d'agir, & pour une juſte cauſe. S'il conduit l'affaire, il eſt obligé de rendre compte de ſa geſtion.

PROCUREUR. Il y en a de deux ſortes : l'un eſt un homme qui a reçu procuration & pouvoir de gérer quelque affaire pour une perſonne : l'autre eſt un Officier établi pour défendre dans les Juriſdictions Royales, les intérêts des perſonnes qui les lui confient. Il doit faire toutes les pourſuites & procédures néceſſaires pour l'inſtruction des Cauſes & procès dans leſquels il occoupe, juſqu'à Sentence ou

Arrêt définitif; & cela en vertu du pouvoir exprès ou tacite qu'il a reçu de ſa partie.

Il y a certaines choſes que les Procureurs conſtitués ne peuvent pas faire ſans une procuration ſpéciale : 1°. quand il s'agit de former une nouvelle demande : 2°. d'interjetter apel, ou de renoncer à un apel interjetté : 3°. de faire quelque déſiſtement, ou quelque renonciation que ce ſoit : 4°. un Procureur ne peut donner un conſentement qui nuiſe à ſa partie, ni affirmer, ni faire des offres, ni récuſer un Juge, ni former une inſcription de faux, ni reconnoître une promeſſe ou une Ecriture privée, ni faire aucun déſaveu, ni recevoir deniers & paſſer quittance. Enfin, il ne peut faire aucun Acte qui dépende du fait de la partie, & qui ne ſoit pas de l'inſtruction ordinaire de la procédure, à quoi ſon pouvoir eſt borné, ſans une procuration ſpéciale, à moins que, lorſque la partie eſt ſur les lieux, le Procureur ne lui ait fait ſigner les Actes qui ſont du fait perſonnel de cette même partie; car cette ſignature vaut un pouvoir ſpécial. Un Procureur qui, dans les cas dont on vient de parler, paſſeroit les bornes de ſon miniſtére, pourroit être déſavoué & condamné en ſon nom aux dommages & intérêts de la partie. On doit obſerver que les ſignifications qui ſont faites au domicile des Procureurs pour l'inſtruction des procès, ſont regardées comme ſi elles étoient faites à leurs parties : mais à l'égard des Jugemens qu'on veut mettre en exécution, il faut les ſignifier au domicile de la partie, outre la ſignification qui en a dû être faite à ſon procureur. Les Procureurs ne peuvent pas retenir, pour raiſon de ce qui leur eſt dû, les titres de leurs parties, mais ſeulement les procédures qu'ils ont faites. Ils ont ſix ans pour demander en Juſtice leurs frais, ſalaires & vacations, à compter du jour qu'ils ont commencé d'occuper, & deux ans en cas de décès des parties, de révocation ou diſcontinuation de procédure.

PROPRES. Terme du droit coutumier par lequel on entend les héritages que nous avons, ou par ſucceſſion en ligne directe ou collatérale, ou par donation en ligne directe. Il y a les propres anciens & les propres naiſſans. Un propre ancien eſt un héritage qui nous vient de nos ancêtres, qui a fait ſouche pluſieurs fois en ligne directe, comme quand il vient du triſayeul, & de pere en fils. Un propre naiſſant eſt un héritage qui nous eſt échu par ſucceſſion en ligne directe, ou collatérale; mais qui étoit un acquêt en la perſonne de celui de la ſucceſſion duquel il nous eſt échu : tel eſt, par exemple, un héritage acquis par mon pere, & qui m'eſt échu par ſa ſucceſſion; ainſi il commence à faire ſouche en ma perſonne : voilà pourquoi on l'apelle naiſſant, & s'il paſſe à mon fils, il ſera à ſon égard un propre ancien. On apelle propre paternels ceux qui viennent du côté du pere, & maternels ceux échus du côté de la mere.

Il y a encore les propres apellés fictifs, & les propres de Communauté. Les propres fictifs ſont des ſommes de deniers que l'on peut ſtipuler propres dans un contrat de mariage, comme quand on ſtipule que les deux tiers des effets mobiliers que la femme aporte en mariage lui demeureront propres, & que l'autre tiers ſeulement entrera en Communauté. Les propres de Communauté ſont tous les biens qui apartiennent aux conjoints par mariage, & qui n'entrent point dans la Communauté; ils ſont opoſés aux biens communs entre les conjoints: on les apelle propres, mais improprement. Ainſi tous les acquêts, & immeubles acquis avant le mariage, ſont propres de Communauté, de même que tout ce qui ne tombe point dans la Communauté par une convention expreſſe.

Les propres, dans la ſucceſſion de celui qui ne laiſſe que des héritiers collatéraux, apartiennent à ceux du côté duquel ils ſont échus au défunt, & on n'a point d'égard à la prérogative de degré plus prochain qui pourroit ſe trouver dans un parent d'un autre côté que celui d'où les héritages ſont venus au défunt: ainſi les propres apartiennent aux plus proches parens du défunt, du côté & ligne d'où les propres lui étoient venus, quoique plus éloignés en degrés que d'autres parens du défunt de l'autre ligne C'eſt une régle du pays coutumier fondée ſur cette maxime: *Paterna paternis, materna maternis.*.

Stipulation des propres. On apelle ainſi une clauſe portée par le contrat de mariage, par laquelle les contractans ou l'un d'eux ſtipulent qu'une ſomme de deniers ſortira nature de propre au ſtipulant: l'effet de cette ſtipulation eſt d'empêcher que cette ſomme ne tombe dans la Communauté: enſorte que lors de la diſſolution du mariage, le ſtipulant reprend hors part, & ſans confuſion des biens de la Communauté, la ſomme qui lui eſt ſtipulée propre; & ſi le ſtipulant décéde, ſon droit paſſe à ſes héritiers. La faveur des mariages a fait introduire la fiction des propres comme celle des meubles, parce que ſans cela un homme qui n'auroit que des propres trouveroit difficilement à ſe marier; & celui qui n'auroit que des meubles en ſe mariant, cauſeroit trop de tort à ſa famille. Lorſque des propres, apartenans à l'un des conjoints, ont été aliénés ou vendus pendant le mariage, on lui en doit faire le remplacement: c'eſt-à-dire, que lui, ou ſon héritier en reprend le prix ſur la Communauté & hors part. C'eſt ce qu'on apelle, en terme de droit coutumier, le remploi des propres aliénés. Bien plus, lorſque ce ſont les propres de la femme qui ont été aliénés, & que les biens de la Communauté ne ſont pas ſuffiſans pour fournir le prix, il ſe prend ſur les propres du mari; mais quand ce ſont ceux du mari qui ont été aliénés, il n'en peut point reprendre le prix ſur les biens de ſa femme. 2°. Quand les deniers, ſtipulés pro-

pres à la femme, ſont employés par ſon mari en acquiſition d'héritages, ou autres immeubles, & que le mari déclare par le contrat d'acquiſition, que c'eſt pour ſervir de remploi des biens propres de ſa femme qu'il a aliénés, es héritages acquis apartiennent à la femme.

PROTEST. Terme uſité en fait de lettres de change. C'eſt une ſommation que l'on fait faire par un Huiſſier ou Sergent à un Banquier ou Marchand, d'accepter une lettre de change tirée ſur lui, ou bien de l'acquitter quand le tems du paiement eſt échu. Le protêt, faute d'accepter, doit être fait dans le même-tems que l'on preſente la lettre, & en cas de refus d'acceptation: ce protêt n'oblige le Tireur qu'à rendre au porteur la valeur de la lettre de change, ou lui donner des ſûretés.

Le protêt faute de payer, ſe fait quand celui qui a accepté la lettre de change, refuſe de la payer au tems du paiement échu après les dix jours de faveur, & à compter du lendemain de l'échéance de la lettre.

Dans l'une & l'autre ſorte de protêt, on doit déclarer & proteſter, que, faute d'acceptation ou de paiement de la lettre de change dont il s'agit, on la rendra au porteur, ou qu'on ſe pourvoira, ainſi qu'on aviſera bon être. *Voyez* Lettre de change.

PROVINS. On entend par ce mot de sbranches qu'on couche en terre, ſans les ſéparer de la mere branche, afin qu'elles prennent racine, & faſſent de nouvelles plantes. On pratique cette méthode, ſur-tout à l'égard de la vigne, des figuiers & des bois-taillis.

PROVISIONS. On apelle ainſi, en termes de Juſtice le Jugement ou Ordonnance du Juge, qui adjuge à une partie une ſomme de deniers à prendre ſur certaines effets ou biens, avant la déciſion du procès: il faut pour obtenir une proviſion, que la demande ſoit très-équitable, comme le ſont, par exemple, les proviſions accordées pour alimens & pour faire ſubſiſter quelqu'un. On accorde encore une proviſion ſur des biens ſaiſis réellement, à la partie ſaiſie, comme à une veuve & à ſes enfans, à prendre ſur le produit des baux judiciaires, pour leur ſervir de proviſion alimentaire.

PROVISIONS d'une Charge. Ce ſont des Lettres du grand Sceau, par leſquelles le Roi confére & donne le titre d'un Office à un particulier: elles ſont abſolument néceſſaires pour avoir droit en l'Office, & pour que la propriété en ſoit tranſmiſe en la perſonne du réſignataire. L'acquiſition de la Charge, ni même la procuration du Réſignant ne ſuffiſent pas, il faut que la démiſſion ſoit admiſe & les lettres de proviſions expédiées. On doit ſçavoir encore que le Sceau des proviſions purge toutes les hypothéques & tous les priviléges qui pourroient être prétendus ſur l'Office, pour raiſon des dettes du Réſignant, quand le Créancier n'a

n'a point fait d'opoſition au Sceau avant l'obtention des proviſions.

PRUNEAUX (les) ſont des prunes qu'on fait ſécher au four. On choiſit pour cela des impériales rouges, des prunes de Monſieur, de ſainte-Catherine : on ne prend point celles qui ſont tombées ſous les arbres : on les range ſur des claies, & on les fait ſécher au four à pluſieurs repriſes, lorſque le pain en a été tiré.

PRUNELIER, c'eſt le prunier ſauvage. Arbriſſeau épineux qui croît dans les haies & les lieux incultes : il porte de petites prunes comme de gros grains de raiſin, de couleur noire & d'un goût âcre : on les apelle *Prunelles* : leur ſuc eſt très-propre pour reſſerrer, ainſi elles ſont bonnes dans le cours de ventre & la dyſſenterie.

PRUNES (les) ſont le fruit du prunier : voici leur différentes eſpéces & qualités.

Le gros Damas de Tours ; elle eſt hâtive, a la chair jaune & quitte le noyau, elle eſt fort eſtimée.

Prune de Monſieur, groſſe, ronde, quitte le noyau.

Les Damas rouges, blancs & violets, ſucrés ; le violet eſt longuet ; le rouge & le blanc ſont ronds.

La Diaprée, groſſe & oblongue, très-fleurie, d'un goût relevée, a l'eau douce & ſucrée.

La Mirabelle, petite, blanche, jaunâtre, ſucrée, quitte le noyau ; la groſſe eſt la meilleure.

Damas d'Italie, preſque ronde, d'un violet brun, fleurie.

La Reine-Claude, verdâtre, ronde, très-ſucrée, fort eſtimée.

La Royale, groſſe, ronde, d'un rouge clair, d'un goût relevé.

Sainte-Catherine, longuette, groſſe, d'un blanc jaunâtre.

Le Drap d'or, eſpéce de Damas, d'un jaune marqueté de rouge, eſt fort ſucrée.

Perdrigon violet, aſſez groſſe & longue, a la chair très-fine, l'eau ſucrée, le goût relevé, mûrit à la mi-Août.

Perdrigon blanc, a les mêmes qualités.

Impériale, belle prune d'une figure d'olive ; elle a une couture d'un côté, qui régne depuis ſa queue juſqu'à ſa tête, d'un coloris rougeâtre, a la chair ferme, l'eau abondante, douce & ſucrée.

Le Damas muſqué, eſt petit & plat, quitte le noyau.

La prune d'Abricot, blanche d'un côté, rouge de l'autre.

La Dauphine, une des meilleures prunes, eſt verdâtre & ronde ; aſſez groſſe ; ſon eau fort ſucrée au goût : pour la manger bonne, il faut la laiſſer rider vers la queue.

L'Impératrice, eſpéce de Perdrigon violet, tardif, mûrit en Octobre, a la chair fine & fondante, l'eau douce, ſucrée : on en fait de bonnes compotes.

La Reine-Claude eſt la meilleure de toutes les prunes ; elle mûrit au mois d'Août & conſerve toujours ſa verdure, mais

ce verd eſt tendre ; ſa peau eſt fine & colorée, d'un rouge brun, la chair eſt ſucculente & ſucrée.

Pour confire à l'eau-de-vie des prunes de la Reine-Claude, choiſiſſez-les quand elles commencent à mûrir ; car il ne faut pas qu'elles ayent été cueillies long-tems auparavant ; eſſuyez-les pour en ôter la fleur, percez-leur la peau avec une épingle, mettez-les tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre pour conſerver leur verdure, blanchiſſez-les au demi-ſyrop, puis retirez-les, laiſſez-les égoutter. Dans cet intervalle, achevez le ſyrop, retirez-le du feu, & étant à moitié chaud, verſez-y dedans vos prunes ; laiſſez-les-y vingt-quatre heures, puis retirez-les avec une écumoire ; remettez-les égoutter ; faites bouillir alors & clarifier votre ſyrop, écumez-le, rendez-le à la groſſe plume ; pendant qu'il refroidit, arrangez vos prunes dans les bouteilles : le ſyrop étant refroidi, verſez-y dedans de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin, ſelon le tems que vous voudrez conſerver vos prunes ; rempliſſez enſuite vos bouteilles de ce mêlange, & au bout de ſix ſemaines les prunes ſeront bonnes à manger.

Compote de prunes, ſoit Mirabelles ou Perdrigons, &c. Piquez-les avec une épingle, jettez-les à meſure dans l'eau ; puis faites-les blanchir ſur le feu ; quand elles montent, tirez-les pour les faire rafraîchir & reverdir ; mettez-les au petit ſucre, auquel il faut faire prendre deux bouillons ſeulement : laiſſez-les en cet état juſqu'au lendemain ; remettez-les alors dans une poële, & donnez-leur autant de bouillons qu'il ſera néceſſaire pour qu'elles prennent bien ſucre ; retirez-les lorſqu'elles n'écument plus.

Marmelade de prunes. Paſſez vos prunes à l'eau ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient molles, égouttez-les fortement au tamis, faites deſſécher votre marmelade ſur le feu, mettez-y autant peſant de ſucre cuit à café ; faites ſeulement frémir le tout, & empottez après avoir poudré de ſucre.

Les ceriſes, groſeilles, raiſins, peuvent ſe faire à l'eau-de-vie de la même maniére.

La recette pour confire deux cens de prunes eſt la même que celle pour confire des abricots. *Voyez* Abricots.

La même recette ſervira pour confire quatre cens de Mirabelles. Les Mirabelles doivent être cueillies mûres, piquées à la queue, miſes tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours, après quoi on les retire & on les met en bouteilles dans de bonne eau-de-vie de Cognac.

PRUNIER, arbre fort connu. Le prunier cultivé eſt d'une médiocre grandeur, il a les feuilles dentelées & un fruit charnu & fort bon. On les multiplie en les greffant ſur les ſauvageons des pruniers venus de noyau ou de boutures, ou de rejettons, les meilleurs ſont ceux qu'on éleve au pied des pruniers de Damas noir & de Saint-Julien. Les pruniers veulent une terre ſéche & ſablonneuſe ; on doit les labourer, éplucher la gomme, la mouſſe, découvrir de tems en tems

ſes racines, & y répandre de la lie d'huile ou des cendres de ſarment. On les greffe en fente ou en écuſſon, mais ſeulement ſur d'autres pruniers, tels que le Damas noir & Saint-Julien, ou ſur des ſauvageons de pruniers élevés de boutures ou de noyaux : on les taille dès le mois de Février, & à proportion de la vigueur de l'arbre ; on doit laiſſer les branches à fruit fort longues, tailler long les branches à bois, & ôter les inutiles ; mais il faut lui laiſſer beaucoup de vieux bois, ſur-tout des branches à fruit, avoir ſoin d'ôter les branches gourmandes & de les dégager ſur-tout de la confuſion des branches ; mais on ne doit tailler les pruniers que ſix ou ſept ans de ſuite après les avoir replantés, & les laiſſer enſuite pouſſer à leur fantaiſie.

PUCERONS. Inſectes nuiſibles aux arbres fruitiers ; c'eſt au Printems qu'on les aperçoit, ils ſe cachent dans les feuilles, & ils ſont fort friands des jeunes plants, peu de tems après qu'ils ſont éclos, il leur vient des ailes : on doit les détruire autant qu'il eſt poſſible, ſoit en frottant les branches de chaux vive trempée dans l'eau, ſoit en verſant du fort vinaigre ſur ces inſectes.

PUCES. Remédes pour les chaſſer. 1°. On doit tenir les chambres dans une grande propreté, aſpergez-les d'une décoction de rue mêlée avec de l'urine, mettez de la rue & de l'abſinthe entre les matelas & la paillaſſe.

Faites diſſoudre dans un ſceau d'eau une once de ſublimé en poudre, faites bouillir cette eau un quart-d'heure : arroſez-en la chambre quatre jours de ſuite.

Autre reméde. Parfumez les chambres avec du ſerpolet & du pouliot.

PUISARD. Puits de pierre ou grand trou qu'on pratique, ſur-tout dans les grandes baſſes-cours, & où ſe perdent toutes les eaux qu'on y jette ou qu'on y conduit : le fond en eſt de ſable, & par-deſſus on met des pierres ſéches : on le couvre d'une grille de fer ſerrée, afin qu'il n'y ait que l'eau qui y paſſe, & non les groſſes ordures.

PUITS. Quand on en veut faire un, ce doit être dans un endroit éloigné des étables, des fumiers, des mares. On doit le creuſer dans une terre ſablonneuſe ou noire, tenant de l'argille ou de la glaiſe, afin que l'eau en ſoit bonne ; car ſi la terre eſt fangeuſe ou limonneuſe, l'eau riſque d'être mauvaiſe : l'eau des puits, pratiqués dans les prés & lieux humides ne vaut rien. Quand on l'a trouvée, car on en trouve par-tout avec la patience, on bâtit le puits ; on laiſſe des trous aux murs dans les endroits où il y a des ſources qui y aboutiſſent.

Plus on tire de l'eau d'un puits, plus elle eſt legére, & par conſéquent meilleure.

Pour que les puits ſoient entretenus nettement, il faut les faire curer de tems en tems.

Quand on ne peut avoir de puits qu'à très-grands frais, on

doit faire conſtruire une citerne ; car il n'y a point de plus grande incommodité que celle de manquer d'eau à la Campagne.

PULMONAIRE. Plante dont les feuilles reſſemblent à celle de la bugloſe & ſont marquées de taches blanches ; elle croît dans les bois & les lieux ombrageux, ſes feuilles ſont rafraîchiſſantes & d'un grand uſage dans le crachement de ſang & autres affections du poumon & de la poitrine : elles ont la vertu de conſolider les ulcéres, voilà pourquoi on donne encore à cette plante le nom de Conſoude : on s'en ſert dans les apozèmes & dans les tiſanes ; on l'employe auſſi en ſyrop. Cette plante demande une terre graſſe & bien cultivée ; on la multiplie de plant enraciné au mois de Mars.

Il y a encore la pulmonaire de chêne ; c'eſt une eſpéce de mouſſe qui s'attache ſur les troncs des chênes & des hêtres : elle a les mêmes vertus que la précédente.

PUNAIS, ou perſonne qui a le nez punais. Pour corriger cette incommodité, il faut mettre dans le nez pendant quinze jours du jus de racine de cerfeuil. *Voyez* Nez.

PUNAISES. (Remédes contre les) Mettez enſemble du ſavon noir & du vif-argent, faites-en une eſpéce d'onguent, & oignez-en les endroits où il y a des punaiſes.

Ou faites bouillir de la coloquinte avec de la rue, & lavez les bois de lit avec cette décoction.

Ou mêlez neuf onces de ſain-doux avec deux onces de vif-argent en forme d'onguent, & frottez-en le bois de lit.

A l'égard de celles qui ſont aux murailles, voici le remède. Pilez quinze dragmes d'*herbe aux poux*, & autant d'oignon marin, coupé en petits morceaux, avec une cuillerée de fort vinaigre : faites chauffer le tout & enduiſez-en le mur.

Ou frottez les fentes des lits avec de la colle de poiſſon que vous aurez fait cuire.

PURGATIFS. L'effet des purgatifs eſt de dégorger les glandes de l'eſtomac & des autres viſcéres ; ils fermentent avec le ſang même, ils en ſéparent les impuretés dont il étoit chargé : il les entraînent dans les inteſtins, & les chaſſent dehors avec les autres matiéres impures.

Les ſignes qui indiquent la néceſſité de la purgation en général, ſont les dégoûts, les gonflemens, la pareſſe du ventre, les maux de tête, les vertiges, les aſſoupiſſemens, l'amertume & mauvais goût dans la bouche, les rots fréquens, les vents & les flatuoſités, les douleurs d'eſtomac.

2°. Les purgatifs ſont néceſſaires aux perſonnes valétudinaires, mélancoliques, atrabilaires, à ceux qui ſont ſujets aux vapeurs, aux migraines, ou qui ont des fluxions ſur les dents & ſur les yeux : à ceux qui ſont menacés d'apopléxie ſéreuſe & de léthargie, ou qui ont déjà eu quelques attaques : à ceux qui ſont ſujets à la goutte, aux rhumatiſmes, aux coliques bilieuſes, aux douleurs néphrétiques ;

ils le ſont encore dans l'opreſſion de poitrine, l'aſthme, le vomiſſement, dyſſenteries récentes, jauniſſe, mais non accompagnée de diſpoſition inflammatoire du foie ; dans les opilations de la rate, & les obſtructions des glandes du méſentére, dans les ſueurs habituelles & invétérées, ſupreſſion des régles, les maladies chroniques, dans les maladies rebelles, de quelqu'eſpéce qu'elles ſoient, dans les maladies ſcorbutiques, les tumeurs au ſein, fiſtules, ulcéres, abſcès, dartres, gales, éréſipéles, &c. Ces ſortes de perſonnes doivent ſe purger tous les huit jours, pendant deux ou trois mois.

Ils ſont indiſpenſables dans les fiévres épidémiques, ardentes, continues, malignes, putrides & autres de quelqu'eſpéce qu'elles ſoient ; mais après avoir mis en uſage la ſaignée, les tiſanes, les boiſſons, les lavemens.

On doit proportionner la doſe des purgatifs à la force ou à la foibleſſe du tempérament. Pour prévenir toute erreur, on n'a qu'à donner la moitié ou les deux tiers des doſes marquées pour chaque âge la premiére fois qu'on les employera. Le régime de vivre pendant l'uſage des purgatifs doit être exact & réglé ſuivant le caractére de la maladie & le tempérament du malade.

Toutes les fois qu'on ſe purgera, ſoit en ſanté, ſoit en maladie, on prendra la veille & le lendemain un lavement rafraîchiſſant pour que la purgation faſſe un meilleur effet ; on avalera un bouillon, deux ou trois heures après la médecine, & dans la ſuite un verre de tiſane chaque fois qu'elle opérera, avant ou après le bouillon ; on ne mangera que fort peu de viande le jour de la purgation : il y a même des Médecins qui prétendent qu'il n'en faut point manger du tout.

Autre purgatif, facile & à bon marché pour les Payſans. Prenez, au tems de la vendange, quatre pintes de vin blanc doux, & avant qu'il ait bouilli : mettez-le dans une grande bouteille, avec trois onces de bon ſéné, deux dragmes d'écorce de citron ; bouchez bien la bouteille après que le vin aura fait ſon ébulition, & gardez-le pour l'uſage. La doſe eſt depuis un demi-verre juſqu'à un verre : on doit le réitérer pluſieurs fois dans les maladies longues ; il lâche le ventre, & fait évacuer à la longue toutes les humeurs les plus tenaces.

Avant de donner les purgatifs, on doit préparer le malade, c'eſt-à-dire, ôter les empêchemens qui rendroient la purgation fâcheuſe. On doit ſe tenir chaudement le jour de la purgation, & ne faire qu'un exercice modéré, ne pas boire beaucoup de vin : les purgations en forme liquide opérent mieux, & avec moins de travail qu'en forme ſéche. Dans les maladies aigues on doit purger dès le commencement, & ordinairement par en haut, & au déclin par en bas.

PURGATIFS doux. Prenez des racines de vielier de Mars,

faites-les infuſer une nuit dans un verre de vin blanc, exprimez le tout, & buvez-le à jeun : ou prenez deux onces de racines de patience bien lavées, faites-les bouillir dans trois demi-ſetiers d'eau, que vous réduirez à chopine ; prenez-en la moitié à ſix ou ſept heures du matin, & l'autre à quatre heures du ſoir ; ſi vous voulez y faire infuſer une dragme de ſéné, cela opérera davantage.

PURGATIFS qui n'obligent pas à garder la chambre. Mettez deux dragmes de ſéné avec un peu d'anis dans un petit linge que vous lierez avec un fil : & faiſant cuire des pruneaux à l'ordinaire, mettez dans le pot avec les pruneaux le nouet de ſéné ; les pruneaux étant cuits, mangez-en, & avalez de leur ſyrop au commencement ou à la fin du repas.

PURGATIFS apellés pâte médicinale. Prenez de la terre graſſe dont on ſe ſert pour faire des pots, environ une once & demie, avec laquelle vous mêlerez demi-once d'antimoine préparé, apellé le ſafran des métaux, *crocus metallorum*, que vous mettrez en poudre : après ce mêlange, vous ferez ſécher la pâte au ſoleil d'Eté, & à feu lent durant l'Hyver.

Lorſque vous voudrez en uſer, faites-la tremper à froid, envelopée d'un linge en double, dans un petit pot de terre rempli d'un demi-ſetier de vin blanc, durant vingt-quatre heures. On en peut donner aux tempéramens forts juſqu'a dix cuillerées, & encore deux autres cueillerées dans le premier bouillon qui ſera donné une heure après la priſe : à l'âge de quinze ans, ſept cuillerées ; à trois ans, deux, à un an, une cueillerée.

Ce vin purge par le vomiſſement & par les ſelles : il peut être donné utilement deux heures avant l'accès des fiévres quotidiennes, tierces, double-tierces & quartes, & au tems de la diminution dans les continues : il eſt encore utile dans les douleurs de tête, convulſions, apopléxie, aſſoupiſſemens, & particuliérement dans les maladies qui ont leur ſiége dans le ventre inférieur. *Voyez* Poudre purgative.

Voyez les articles des maladies les plus connues, & où l'on trouvera les purgatifs convenables.

Les purgatifs ſont contraires à ceux qui ſont attaqués d'inflammation, d'ardeur dans les entrailles, de toux ſéche, de douleurs dans l'eſtomac, en y portant la main ; ils ſont nuiſibles dans les fluxions naiſſantes, les inflammations du poumon, les crachemens de ſang, les urines rouges & en petite quantité, une fiévre conſidérable, & une ſueur abondante, dans les aproches & le tems des régles pour les femmes ; mais elles doivent être purgées au milieu de leur groſſeſſe, & ſix ſemaines après l'accouchement.

On ne doit pas ſe purger dans les froids violens, ni dans les chaleurs ſans grande néceſſité ; le tems frais & humide eſt le plus convenable. *Voyez* Emétique.

PURGATION des oiſeaux de voliére : on purge, avec de la graine de melon mondée, ou avec des feuilles de laitue, ou

de la poirée, ou du mouron, tous les oiſeaux qui mangent du chénevis, du millet, de la navette ; on leur donne auſſi un peu de ſucre trempé dans l'eau : à l'égard des oiſeaux qui mangent de la pâte, tels que le roſſignol, on doit les purger une fois le mois avec deux ou trois vers de farine, & mettre du ſucre dans leur eau.

Q.

QUARRÉS de Jardin. On apelle ainſi les diviſions que l'on fait du terrein potager : on en pratique plus ou moins, ſelon la grandeur du jardin : enſuite, pour avoir la liberté de ſerfouir les plantes, on diviſe ces quarrés dans leur largeur, en diverſes planches de cinq pieds de large ſur toute la longueur, en les ſéparant par des ſentiers d'un pied, afin qu'on puiſſe aller à droite & à gauche ſans rien gâter.

Lorſque le terrein eſt grand, on peut partager le potager en quatre grands quarrés, par une allée en croix, & on les ſubdiviſe en quatre plus petits. *Voyez* Potager.

QUART. Sorte de meſure qui fait la quatriéme partie du boiſſeau. On apelle auſſi de ce nom la quatriéme partie du muid de Paris, laquelle contient ſoixante & douze pintes.

QUARTAUT. On apelle ainſi le quart de la queue de Champagne.

QUEUE (la) de Champagne tient un muid & un tiers, meſure de paris, ce qui fait trois cens quatre-vingt quatre pintes : la demi-queue fait les deux tiers du muid : le quart de la queue s'apelle quartaut.

QUEUE d'Orléans, de Blois, de Nuis, de Dijon & de Mâcon. Terme de la meſure ordinaire du vin dans ce pays : elle tient un muid & demi, meſure de Paris, lequel eſt de deux cens quatre-vingt huit pintes : ce qui fait quatre cens trente-deux pintes.

QUINCONCE. On apelle ainſi un certain arrangement que l'on donne aux arbres en les plantant : un Quinconce eſt un aſſemblage d'arbres poſés en pluſieurs rangs paralléles, tant en longueur que largeur ; mais poſés de maniére que le premier du ſecond rang commence au centre du carré que forment les deux premiers arbres du premier rang, & les deux premiers du troiſiéme : ce qui fait la figure du cinq d'un dé à jouer. Cependant aujourd'hui les quinconces ne ſont que pluſieurs allées de hauts arbres plantés à angles droits, & qui forment un échiquier ſimple, ou trait carré de toutes faces : on a trouvé que l'ancien quinconce formoit des allées plus étroites les unes que les autres.

Les quinconces d'arbres ſtériles réuſſiſſent mal ſi on ne

les laboure : ainſi il faut y faire paſſer la charrue ou la béche deux fois l'an : & afin de ne pas perdre ſa dépenſe, on pourra y ſemer de l'orge, de l'avoine ou des pois, & lorſque l'ombrage empêchera la récolte, on formera ſa pelouſe. Par cette méthode, les arbres viennent beaux, il en périt peu, ils pouſſent également, & ils ſont plus forts à quinze ans de plantation, que ceux négligés ne le ſont à trente. Ces ſortes d'arbres, bien cultivés pendant dix ou douze ans, ſont toujours beaux, quoi qu'on ne les cultive plus dans la ſuite : mais ceux qui ont été négligés dans les premiéres années, ne ſe rétabliſſent plus.

C'eſt une entrepriſe hazardée que de mettre en quinconce des arbres fruitiers : car il n'y a que les brodures qui raportent : l'ombrage de l'un étouffe l'autre, l'air ne paſſe pas, & le fruit n'a point de qualité.

QUINQUINA (le) eſt l'écorce d'un arbre qui croît au Pérou dans la Province de Quito ſur des montagnes près de la ville de Ioxa : il eſt à peu près grand comme un cerifier. Le quinquina cultivé eſt préférable au ſauvage ; le meilleur eſt compacte, de couleur rougeâtre, amer au goût ; on ne doit pas ſe ſervir de celui qui eſt pulveriſé depuis long-tems, car il n'a plus la même force : il eſt chaud & deſſicatif. Son principal effet eſt dans les fiévres intermittentes : car il précipite le levain de la fiévre, & il modére ſon efferveſcence par la ſueur ou par les urines. La doſe eſt d'une dragme en poudre infuſée pendant quelques heures dans du vin.

MANIÉRE de prendre le quinquina. Prenez une bouteille de verre double d'environ deux pintes & demie, rempliſſez-la de quinze ou ſeize verres de bon vin, & du plus rouge : jettez-y une once de quinquina en poudre, bouchez exactement la bouteille, & laiſſez infuſer le quinquina deux jours & deux nuits, en le remuant de haut en bas, cinq ou ſix fois le jour.

Deux jours avant d'uſer de ce quinquina, purgez legérement le malade, mais hors le tems de l'acces.

Le lendemain, commencez par lui donner un verre de quinquina, de quatre en quatre heures, juſqu'au nombre de quatre verres : quand même l'accès reviendroit, après avoir pris le premier ou ſecond verre, obſervant de le faire manger deux heures après chaque verre : le ſecond jour, on obſervera le même ordre ; le troiſiéme, le malade ne prendra que trois verres : le quatriéme, il n'en prendra que deux, l'un à ſept ou huit heures du matin, l'autre ſur les quatre heures après midi.

Le malade ne doit manger, autant que faire ſe pourra, que de bon pain & de bon rôti, s'abſtenir de bouillons, potages, fruits, poiſſons, & boire de bon vin avec un peu d'eau ; & quelque répugnance qu'il ait à manger, il faut néceſſairement

néceſſairement qu'il s'efforce de manger. Si on obſerve cette conduite, la fiévre ceſſera en peu de jours.

On doit purger le malade quinze jours après qu'il a pris le Quinquina, & de la maniére ſuivante.

Prenez demi-once de ſéné, un gros de rhubarbe, deux gros de cryſtal minéral, un citron coupé par tranches, & un morceau de ſucre; faites infuſer le tout enſemble à froid, depuis le midi juſqu'au lendemain matin, dans un vaiſſeau bien bouché, dans une chopine d'eau de riviére. On en prendra un bon verre à ſix heures du matin, & un autre à ſept; & à neuf heures on prendra un bouillon où l'on aura mis bouillir beaucoup de bourrache, laitue & pourpier.

Il n'eſt pas prudent de donner le Quinquina dans les fiévres continues, ni durant toutes les inflammations de quelque partie que ce ſoit, ni dans les maladies de poitrine où il y a toux & ſéchereſſe, ni même dans les fiévres intermittentes, lorſqu'elles ſont accompagnées de dureté dans quelques parties, comme ſont la rate & le foie, ni dans la fiévre quarte lorſqu'elle eſt cauſée par une bile brûlée; car alors il faut avoir recours à la ſaignée, aux bouillons rafraîchiſſans, & aux petits purgatifs. 2°. Il eſt pernicieux aux fiévres lentes & invétérées, ſur-tout ſi elles ſont accompagnées d'un abſcès, ou d'un cautére interne. On doit encore obſerver que dans les fiévres, ou doubles, ou tierces, on doit donner le Quinquina avec l'eau, comme quand on reconnoît qu'il eſt nuiſible avec le vin.

Pour que le Quinquina produiſe ſon effet, on doit préparer le corps par les ſaignées & les purgations, pour vuider les ordures qui ſont dans les viſcéres.

Pour qu'il produiſe encore ſon effet, & qu'il ſoit capable d'expulſer le levain de la fiévre, il faut par des évacuations préalables, nettoyer l'eſtomac de l'abondance de bile, ou autres mauvaiſes humeurs qui l'embarraſſent; autrement il eſt ſouvent cauſe que la matiére fébrile paſſe dans le ſang en plus grande quantité qu'elle n'auroit fait. Il ne faut pas non plus l'adminiſtrer dans les fiévres continues & intermittentes, parce que la cauſe de la fiévre eſt forte; car il n'eſt pas capable de la ſurmonter, ſi on ne décharge auparavant l'eſtomac par des purgatifs.

Il n'eſt pas douteux que le Quinquina ne ſoit d'une grande utilité, quand il eſt adminiſtré à propos; mais ſi on n'y aporte pas beaucoup de deſcrétion & de prudence, il en réſulte ſouvent des maux & des inconvéniens conſidérables. *Cas ſingul. Conſult. de Médec.*

QUINT ET REQUINT (le) ſont des droits en matiére de fief. Le quint eſt un droit dû par le vaſſal à ſon Seigneur, lorſqu'il fait vente du fief: c'eſt la cinquiéme partie du prix de l'acquiſition. Le Requint eſt la cinquiéme partie du quint: il a lieu lorſque la vente eſt faite, francs deniers, c'eſt-à-dire, lorſque le vendeur a chargé l'acqué-

reur de l'acquitter du quint ; car alors l'acquéreur doit le quint & le Requint.

Le quint & Requint eſt pour les fiefs, ce que ſont pour les héritages roturiers les lods & ventes ; & même il y a pluſieurs Provinces, où l'un & l'autre de ces droits ne ſont connus que ſous le nom de lods.

QUINTAL. C'eſt le poids de cent livres ; mais il n'eſt pas égal en tous les lieux : c'eſt la différence des livres qui fait la différence du quintal.

QUINTE-FEUILLE. Plante qui croît dans les lieux aquatiques ; elle pouſſe comme le fraiſier pluſieurs tiges menues : ſes feuilles reſſemblent à celles de la menthe, & ſortent cinq à la fois d'une ſeule tige. Cette plante eſt vulnéraire & aſtringente : on l'emploie dans le crachement de ſang, la toux, la jauniſſe, les affections catarreuſes, le cours de ventre, la dyſſenterie.

QUITTANCE (une) eſt un acte de la part du créancier, par lequel il reconnoît avoir reçu telle ou telle ſomme de ſon débiteur, & qu'il l'en tient quitte. Les Quittances de trois derniéres années d'arrérages d'une rente, induiſent le paiement des précédentes, ſi elles ne portent expreſſément la clauſe, ſans préjudicier à ce qui eſt dû des précédentes.

R

RABAIS. (adjudication au) On fait des adjudications ou marchés au rabais, pour des ouvrages publics, pour des mineurs, pour des ouvrages d'Egliſe, & on adjuge l'entrepriſe à celui qui veut la faire à moindre prix. Le Rabais eſt oppoſé à l'enchére : car dans cette derniére, on adjuge la choſe, ou le bail, à celui qui en offre d'avantage.

RABOTS. Outils de jardinage : ce ſont des eſpéces de douves rondes par dehors, plates par le bas, & emmanchées par le milieu, qui ſervent pour unir & affermir les allées du jardin, après que le rateau y a paſſé.

RACINES. On apelle ainſi les parties inférieures de la plante, qui ſont ordinairement cachées dans la terre, & dans le lieu où la graine a germé. Une Racine ſe diviſe en pluſieurs filamens, qu'on apelle du chévelu, par où elle reçoit les ſucs de la terre : la principale Racine d'un arbre s'apelle pivot, parce qu'elle eſt perpendiculaire à ſa tige.

On comprend ſous le nom de racines, toutes celles qu'on dépouille en plein champ, ou dans les jardins qui ſervent à la campagne, non-ſeulement pour les alimens, mais auſſi pour les nourritures des beſtiaux : tels ſont les navets, dont il y a pluſieurs eſpéces, les groſſes raves, les panais, les

carottes : il y a des raves & des navets qui viennent d'une groſſeur extrême par la culture, & qui ſont d'une grande utilité pour la nourriture des beſtiaux.

Pour cet effet, on les ſeme au mois de Juin dans la même terre d'où l'on vient de dépouiller l'orge prime, après avoir brûlé le chaume, & donné un labour, & herſé la terre ; vers le mois d'Octobre, on roule un tonneau plein d'eau, pour abattre les feuilles, & faire groſſir les racines : elles ſont mûres en Novembre, on les arrache avant les grands froids. Quand on en a beaucoup, on doit pratiquer une loge, pour les mettre à couvert, faite en plein air avec des perches en carré, & des claies pour ſervir de murs, & une couverture de paille.

RACINES potagéres. Elles ſe plaiſent dans une terre un peu graſſe, mais douce & ameublie.

RADIS. Eſpéce de rave forte qui a la forme de navet. *Voyez* Rave.

RAGE. Maladie qui rend furieux. Reméde pour la rage, tant des hommes que des bêtes. Prenez la coquille de deſſous d'une huître à l'écaille mâle : c'eſt celle dont le poiſſon a un bord noir, & dont l'écaille a en dedans des marques qui ſont noires quand l'huître eſt vieille, & jaunes quand elle eſt jeune ; faites-la calciner au four, juſqu'au point qu'elle rompe ſans effort, réduiſez-la en poudre très-fine : mettez le poids de ſix gros de cette poudre dans du pain à chanter, & faites-la prendre en pluſieurs bols au malade, lorſqu'il eſt dans l'accès : les deux ſuivans on lui en fait prendre la quantité de quatre gros ; on peut auſſi la faire prendre dans du vin blanc, le malade ne doit point manger que trois heures après. La doſe pour les animaux doit être proportionnée à leur groſſeur : on leur fait avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin. Pour les chevaux, les bœufs & les vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles : voilà pourquoi il eſt bon d'avoir une proviſion de cette poudre. *Liébaut.*

Autre reméde contre la rage. Prenez un gros de gentiane en poudre, & la même quantité de thériaque ; mêlez-les & donnez-en au malade trois jours de ſuite, le matin à jeun : couvrez le malade pour le faire ſuer ; ſcarifiez la plaie, & apliquez-y le reméde ſuivant. Prenez trois oignons rouges, une tête d'ail, une demi-once de thériaque ; pétriſſez le tout enſemble, & apliquez-le ſur la morſure.

Le reméde le plus efficace eſt de ſe baigner dans la mer ; mais comme une infinité de gens en ſont fort éloignés, & que ſouvent la ſaiſon n'y eſt pas propre, on doit uſer des remédes enſeignées ci-deſſus.

RAIE. Poiſſon de mer, plat & plein de cartilages caſſans. Prenez une raie fraîche, vuidez-la, lavez-la, faites-la cuire dans une caſſerole, avec ſel, poivre, vinaigre, clous, oignons, fines herbes : faites-y bouillir le fri-

un moment ; retirez-la du feu, laiſſez-lui prendre ſel dans ſon bouillon : puis retirez-la, ôtez-en la peau & les boucles, & ſervez-la avec une ſauce au beurre roux & perſil, avec un filet de vinaigre.

RAIPONCE. Herbe dont les feuilles & la racine ſe mangent en ſalade : les bonnes viennent de Meaux ; on les ſeme au mois de Juin : avant que cette plante ſoit levée, il faut l'arroſer & la ſarcler.

RAISIN (le) eſt le fruit de la vigne ; il y en a de pluſieurs ſortes 1°. tous les raiſins communs qui ſont deſtinés pour les vins : 2°. les plus diſtingués, comme le chaſſelas & le muſcat. *Voyez* Chaſſelas & Muſcat : 3°. le raiſin de Corinthe : il eſt délicieux & ſucré, a le grain menu & preſſe, la grape longue & ſans pepins ; il y a auſſi le rouge & le violet : 4°. le damas qui eſt de deux ſortes, le blanc & le rouge ; ſa grape eſt groſſe & longue, le grain gros & ambré ; il n'a qu'un pepin ; 5°. le raiſin d'abricot, ainſi apellé, parce que ſon fruit eſt jaune & doré ; ſa grape eſt fort groſſe : 6°. le ſauvignon, raiſin noir, aſſez gros & long, hâtif, d'un goût relevé : 7°. le Bar-ſur-aube, c'eſt celui qui ſe garde le plus long-tems. *Voyez* Vigne.

RAISIN de jardin & de treille. Ceux qu'on cultive ordinairement dans les jardins, ſont le raiſin précoce ou de la madeleine, le chaſſelas, qui mûrit facilement, eſt fort doux : le cioutat qui eſt également fort doux & a les feuilles découpées comme le perſil ; le corinthe blanc & violet dont les grains ſont ſans pepins & fort ſerrés, & les grapes fort groſſes : le muſcat plus blanc que rouge, qui eſt excellent lorſqu'il eſt bien mûr : il faut qu'il ſoit en eſpalier : le muſcat d'Alexandre qui eſt fort gros & long ; mais il lui faut un terrein fort chaud : le Bourdelais dont on ſe ſert pour verjus, ſoit lorſqu'il eſt verd, ſoit lorſqu'il eſt mûr.

Pour avoir des uns & des autres, on doit planter au Midi, en maniére d'eſpalier, quelques marcottes ou croſſettes, qui ſont des branches de vigne du bois de l'année, ou des croſſettes qui ſont des branches où il reſte un peu du vieux bois de l'année précédente.

On ne laiſſe que trois yeux à chaque marcotte : on en rafraîchit la racine : on les couche en terre dans des rigoles, ou dans des trous d'un pied de profondeur, & à deux pieds de diſtance l'une de l'autre : on répand enſuite du fumier de vache ; on doit leur donner par an quatre labours legers, ſçavoir, au mois de Mars, à la mi-Mai, en Juillet & en Octobre ; & les tailler au mois de Mars, ce qu'on fait, en ôtant tout le bois mort & ſuperflu, & on ne garde que les plus belles branches, qu'on taille au-deſſus du quatriéme œil, & on taille à deux yeux celle d'au-deſſous, qu'on apelle courſon, afin qu'elle donne deux bonnes branches l'année d'après. On doit laiſſer un bon doigt de bois au-deſſus de l'œil du haut de la branche taillée, & faire la tail-

le est talut de l'autre côté de l'œil ; l'année suivante, on coupe la branche qui a été taillée à quatre yeux : si le cour-son n'en avoit donné aucune, on auroit recours à la branche taillée à quatre yeux l'année précédente qui en a donné quatre ; on lie la vigne à mesure qu'elle monte.

Moyen de conserver long-tems les beaux Raisins.

Mettez dans le fond d'un tonneau bien relié, un lit de son de froment bien séché au four, ou de cendres tamisées ; posez sur ce lit vos grapes de raisin proprement coupées, sans les serrer, ni en mettre deux l'une sur l'autre : sur cette couche de grapes, mettez un nouveau lit de son ou de cendres, & ainsi alternativement jusqu'au haut du tonneau, & de maniére qu'il soit terminé par un lit de son ou de cendres, bouchez ensuite le tonneau de maniére que l'air n'y puisse pénétrer : vous éprouverez que le raisin sera aussi sain au bout de huit ou dix mois, & même d'un an, que lorsque vous l'y aurez mis. Bien plus, si vous voulez lui faire reprendre sa fraicheur, coupez le bout de la branche de la grape, & faite-le tremper dans du vin comme on fait tremper un bouquet dans l'eau, observant de mettre les blancs dans du vin blanc, & les rouges dans du vin rouge : l'esprit du vin leur fera reprendre ce qu'ils auront perdu de leur qualité.

RAISINÉ, maniére de le faire. 1°. Les raisins doivent avoir été cueillis par un temps sec, & gardés quelques jours pour les laisser amortir : ensuite pressez ces raisins entre vos mains ; ôtez les grapes, mettez les grains sur le feu ; faites-les bouillir doucement en écumant avec soin ; ôtez le plus de pepins que vous pourrez : remuez toujours avec un bâton ou espatule ; diminuez le feu à mesure que le raisiné s'épaissit : étant réduit à la troisiéme partie, passez-le à travers une étamine ou gros linge, & exprimez les peaux ; puis remettez le raisiné sur le feu, & achevez de le faire cuire, remuant toujours, & versez-le dans des pots qu'il faut laisser découverts jusqu'au lendemain.

RALE ou rasle de genet, oiseaux : il y en a de terre, & d'autres d'eau. Le râle de terre est gros comme une perdrix, mais il est plus élancé : son plumage est rouge, blanc & bigarré ; son bec est long & pointu, il ressemble assez aux cailles : il habite volontiers dans les genets, & se nourrit du grain de cette plante : la délicatesse de sa chair est très-vantée. Cet oiseau ne vole pas facilement, mais il court d'une grande viteſſe : on chasse ces oiseaux au fusil, & on les prend au hallier.

RALE d'eau. Il est assez semblable au merle : il a le plumage des poules d'eau, & la chair un peu noire. On les trouve dans les marais, dans les étangs & dans les endroits

où il y a des joncs ; on les chaſſe de même ; au reſte, il n'eſt pas ſi bon que le râle de terre.

RAMIER. *Voyez* Pigeon.

RAPÉ. On apelle ainſi une préparation faite de raiſins & de ſarmens mis dans un tonneau, par lequel on fait paſſer le vin, auquel on veut donner de nouvelles forces & une belle couleur, & lui conſerver ſon premier goût. Pour cet effet, on met un petit lit de ſarmens au fond d'un tonneau bien relié, & au-deſſus une couche de raiſin, mais bien mûrs, dont on a coupé les queues près des grains, juſqu'au bondon : on fait un autre lit de ſarmens, & par-deſſus on met un demi-pied de raiſins, de maniere qu'il reſte un pied de vuide au haut ; enſuite on fonce le tonneau, on le met en place, & on le remplit d'un gros vin rouge juſqu'à trois doigts du bord, afin qu'il puiſſe bouillir avec facilité, & on l'entretient comme les autres vins.

Il y a un autre rapé pour éclaircir le vin, & qui ſe fait avec des copeaux de bois de hêtre neuf, bien ſecs & les plus longs qu'il ſe peut : on les fait tremper dans l'eau pendant deux jours ; on les fait bien ſécher, & on en remplit le tonneau juſqu'à un doigt près du bord ; enſuite on ferme le tonneau : on y verſe par le bondon une chopine d'eau-de-vie : on roule le tonneau quelque-tems : on le met en place : on le remplit de vin, & on l'entretient toujours plein : ſi le vin eſt long-tems à s'éclaircir, on doit en tirer les copeaux, les laver pour en ôter la lie, les faire ſécher, & les imbiber d'eau-de-vie.

RAPORT. Terme du droit Coutumier, par lequel on entend que les enfans qui viennent à la ſucceſſion de leur pere & mere, ou autre aſcendant, ſont obligés de raporter, c'eſt-à-dire, de faire une remiſe à la ſucceſſion commune des avantages qu'ils ont reçus d'eux en avancement d'hoirie, pour être confondus avec les autres biens de la ſucceſſion, & être partagés entr'eux & leurs cohéritiers. Le raport a été introduit pour conſerver l'égalité entre les enfans, & qu'il n'y en ait pas de plus avantagés les uns que les autres : cependant les enfans peuvent retenir ces avantages, en renonçant à la ſucceſſion de leurs pere & mere, ou autre aſcendant, quand même ces avantages excéderoient leur portion d'hoirie.

RAPT (le) eſt l'enlévement violent ou la ſubornation que l'on fait d'une perſonne, quand ce ſeroit même dans la vue de l'épouſer. Le crime de rapt eſt un Cas royal, dont les Baillifs, Sénéchaux & Juges Préſidiaux peuvent connoître, privativement aux autres Juges Royaux. La peine de ce crime eſt capitale ; mais dans la condamnation de mort qu'on prononce contre le raviſſeur, on ajoute par *retentum*, ſi mieux n'aime la fille épouſer : en outre, le mariage entre le raviſſeur & la perſonne ravie, eſt toujours défendu, tant qu'elle eſt en la puiſſance du raviſſeur : on

préſume qu'il y a rapt de ſéduction, quand c'eſt une perſonne mineure qui conſent de ſe marier ſans le conſentement de pere & mere; & ceux-ci peuvent faire déclarer le mariage nul.

RATAFIA. Liqueur d'un grand uſage. Tous les fruits rouges ſont propres à en faire: 1°. les ceriſes doivent être groſſes, & leur noyau petit, bien mûres, mais non trop, point tournées, claires, tranſparentes & de bon goût: 2°. les guignes doivent être très-mûres: 3°. les groſeilles pareillement, leurs grains tranſparens & gros: les employer auſſi-tôt qu'elles ſont cueillis: 4°. les meriſes, petites, la peau fine, noires: elles corrigent, par leur douceur, les acides des autres fruits, & colorent le ratafia. La fraiſe & la framboiſe font le ratafia fin & le parfument.

Maniére de le faire. Prenez la quantité néceſſaire de ceriſes, meriſes, fraiſes & framboiſes: ôtez-leur la queue; écraſez-les, laiſſez-les infuſer l'eſpace du ſoir au matin, tirez-en le jus par expreſſion, mettez-y la quantité de ſucre proportionnée au jus, paſſez le jus à la chauſſe; & quand il ſera clair, mettez-y alors votre eau-de-vie: voici les épices qu'il faut pour l'aſſaiſonnement du ratafia.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie, une once de cannelle, deux gros de macis, un gros de clous de girofle, le tout pilé: diſtillez cette eau à l'alambic, & aſſaiſonnez votre ratafia de cet eſprit de vin épicé, & pour le perfectionner, mettez-le à la cave.

La recette eſt, par exemple, pour douze livres de ceriſes, deux livres de meriſes, une livre & demie de framboiſes, quatre onces de ſucre pour chaque pinte de jus, dans lequel on le fait fondre: & deux pintes, & quelque choſe de plus, d'eau-de-vie, pour ajouter au ratafia.

RATAFIA fin & ſec: il ſe fait de la même maniére que le précédent, mais il n'y entre pas les mêmes fruits. 1°. On prend égale quantité de ceriſes & de groſeilles, car l'acide de ces derniéres rend le ratafia plus ſec: 2°. au lieu de meriſes, on met des mûres des plus noires; 3°. on y met de la framboiſe: 4°. beaucoup plus d'eau-de-vie que dans le précédent & beaucoup moins de ſucre: voici la quantité de chaque choſe. Vous voulez employer, par exemple, trente livres de ceriſes: cela étant, ajoutez-y trente livres de groſeilles, dix livres de mûres, ſept livres de framboiſes; écraſez tout ce fruit bien épluché: laiſſez ce mêlange en infuſion l'eſpace du ſoir au matin, preſſez-le bien, meſurez le jus exprimé; ajoutez, par pinte de ce jus, trois onces de ſucre: ce dernier étant fondu, paſſez le jus à la chauſſe: quand il ſera clair, mettez-y l'eau-de-vie, dont la quantité doit être d'une chopine & demi-poiſſon pour chaque pinte de jus. Faites l'aſſaiſonnement ſelon le plus ou le moins de jus, & ſervez-vous de l'eſprit de vin, comme au ratafia précédent.

RATAFIA de pêche. Cueillez dans un tems chaud, les pêches les plus belles, les plus mûres, qui auront le plus de jus ; paſſez-les auſſi-tôt dans un linge fort ; exprimez-en bien tout le jus ; faites-y fondre du ſucre ; puis mettez-y de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin, ſelon l'excellence que vous voulez donner au ratafia : paſſez le tout à la chauſſe, & étant clair, mettez-le en bouteilles bien bouchées : on ne met point d'épices à ce ratafia. Les proportions pour le ſucre & l'eau-de-vie, ſont à peu près les mêmes que dans les ratafias précédens.

RATAFIA de fleurs d'orange. *Voyez* Orange.

RATAFIA de caſſis. *Voyez* Caſſis.

RATAFIA de ceriſes à la Provençale. Choiſiſſez les meilleures ceriſes que vous pourrez trouver, des plus mûres, & qui n'ont aucune tare ; ôtez-leur la queue ſans les froiſſer ; mettez-en le poids d'une livre dans une pinte de vin rouge le meilleur & le plus naturel. Laiſſez infuſer vos ceriſes dans ce vin pendant trois ſemaines dans une cruche ou bouteille bien bouchée, que vous expoſerez au plus grand ſoleil, & que vous retirerez tous les ſoirs. Ce tems écoulé : ſéparez les ceriſes du vin, écraſez-les en les preſſant dans un linge pour en exprimer le jus ; puis mêlez ce jus avec le vin, meſurez le tout & joignez-y le tiers d'eau-de-vie ; par exemple, chopine ſur trois chopines de vin & de jus, & ajoutez demi-livre de ſucre par pinte de liqueur. Expoſez de nouveau ce mêlange au ſoleil le plus chaud & également pendant trois ſemaines, & retirant la bouteille tous les ſoirs : après ce terme, paſſez le tout à la chauſſe d'hypocras, ou au travers d'un petit ſac de papier brouillard, le ratafia ſe trouvera bien clarifié. Il faut mettre à la cave les bouteilles, après les avoir bien bouchées.

RATAFIA de baies de genièvre. Mettez dans une chopine de bonne eau-de-vie, quatre onces de baies de genièvre mûres, demi-once de canelle en petits morceaux, douze clous de girofle, & quatre onces d'eau roſe ; mettez le tout au ſoleil dans une bouteille de verre double bien bouchée : il eſt bon pour les indigeſtions & les douleurs d'eſtomac : la doſe eſt d'une cuillerée ou deux à jeun.

RATEAU. Inſtrument de jardinage : il y en a de deux ſortes ; les uns ſont à dents de fer pour dreſſer les planches & compartimens, les autres à dents de bois pour nettoyer les allées ratiſſées.

RATE. (mal de) Remédes. Uſez d'une tiſane faite avec la ſcolopendre ou langue de cerf & le politrio : ou faites bouillir, dans de l'eau de fontaine, une rate de bœuf ; buvez pendant neuf matins un petit verre de cette décoction, puis mettez ſécher la même rate dans un four, enveloppée de papier : étant ſéche, réduiſez-la en poudre, partagez-la en neuf parties, & avalez-en une chaque jour dans un petit verre de cette décoction pendant neuf jours.

Prenez deux poignées de feuille de verveine, deux ou trois blancs d'œufs, & ce qu'il faudra de farine d'orge, ou de ſeigle. Pilez la verveine dans un mortier, vous y mettrez les blancs d'œufs & la farine : mêlez le tout : faites-en un cataplaſme étendu ſur des étoupes un peu épaiſſes, & apliquez-le bien chaudement ſur la région de la rate : laiſſez-l'y quinze ou ſeize heures, continuez juſqu'à guériſon. Ce cataplaſme attire, comme par une ſueur de ſang, toute l'humeur maligne, & il eſt fort propre pour la pleuréſie.

RATE opilée, (ou obſtruction de la) On le connoît par la tenſion & la dureté du côté gauche ſous les côtes, avec difficulté de reſpirer quand le malade ſe preſſe de marcher. Reméde. Faites bouillir une pinte d'eau dans un vaiſſeau convenable ; lorſqu'elle bouillira, jettez dedans deux onces de limaille d'acier : faites-lui prendre encore un bouillon ou deux, & l'ôtez de deſſus le feu : faites boire de cette eau au malade à tous ſes repas. L'eau dans laquelle les Forgerons trempent leur fer, eſt bonne à boire pour la rate.

Si la rate eſt gonflée : pilez des feuilles vertes de tabac dans un mortier avec un peu de vinaigre & apliquez-en le matin ſur la région de la rate, en forme de cataplaſme, le marc & le jus pour en amollir la dureté.

RATE ſquirrheuſe. On connoît que la rate a dégénéré en ſquirrhe, par un ſentiment de peſanteur en cette région avec difficulté de reſpirer & de ſe tenir couché ſur cette partie. Reméde. Compoſez des pilules avec une once d'aloës, que vous ferez infuſer & digérer à feu lent dans une infuſion ou ſuc de roſes pâles : ajoutez-y deux dragmes de gomme ammoniac, donnez-en une dragme avant le ſouper, deux fois la ſemaine.

Faites boire au malade une tiſane ordinaire d'une once de limaille d'acier qu'on fera bouillir avec l'eau de riviére ou de fontaine, après avoir enfermé l'acier dans un nouet. Faites un cataplaſme avec la racine de coulevrée rapée, bouillie avec le vinaigre, & apliquez-le ſur la région de la rate. La ſemence de moutarde pilée avec de l'urine, eſt fort bonne apliquée en cataplaſme.

RATISSOIRE. Outil de jardinage : les uns ont le tranchant renverſé comme des houes pour couper l'herbe en tirant à ſoi, les autres ratiſſent en avant.

RATS. Comme les rats cauſent beaucoup de dégât dans les maiſons & dans les jardins, il faut leur faire la guerre en leur dreſſant pluſieurs piéges. 1°. On peut les attraper avec des quatre de chiffre qui ſont connus de tout le monde ; avec de l'arſenic en poudre, quand on peut en avoir, & en le mettant dans un lieu où les chats ni les chiens, ni des enfans puiſſent aller, car on ne ſçauroit prendre trop de précautions : on met de cette poudre ſur un

morceau de fromage ou de beurre, & les rats crevent infailliblement ; 3°. on peut mettre de l'eau dans une chaudiére : & pour que les rats viennent s'y noyer, on couvre cette eau d'une bonne couche de pouſſiére de blé, apres qu'il a été vanné ; 4°. on les fait mourir encore avec de la limaille de fer mêlée avec du levain.

RAVE. Plante dont il y a pluſieurs eſpéces : la premiére s'apelle rave ; la ſeconde, grand raifort ; la troiſiéme, petit raifort, ou improprement ravé de Paris. C'eſt cette derniére qui eſt le plus en uſage : on la cultive dans les jardins, ſes feuilles ſont grandes & rudes au toucher, s'élevent juſqu'à près de deux pieds, ſes fleurs ſont purpurines & diſpoſées en croix : ſa racine longue, blanche ou rouge en dehors, ſes ſemences rouges & rondes. Maniére de les cultiver. On peut en ſemer tous les mois, depuis Février juſqu'en Septembre : on laiſſe monter les premiéres ſemées pour avoir de la graine, on en ſeme la graine ſur couche, puis on fait des trous avec le doigt à trois ou quatre pouces de diſtance, on met trois graines de raves dans chaque trou, on les recouvre de terre, & s'il fait froid, on les en garantit avec des paillaſſons : en tout autre tems que l'Hyver on peut les ſemer ſur couche ou ſur planche, en rayons, ou en plein champ.

Les bonnes eſpéces de raves ſont celles qui donnent peu de feuilles, & qui ont le navet long & rouge, c'eſt la graine de ces ſortes d'eſpéces qu'il faut ſe procurer : on apelle raifort l'eſpéce de rave qui eſt fort groſſe, & d'un goût piquant : on emploie la rave dans certaines maladies, ſa racine eſt bonne contre la fiévre des reins, les obſtructions du foie, la toux, &c.

RAVES de ſalade, ou raifort. Maniére de les faire venir en tout tems, ſelon la méthode des Peres Minimes de Paſſi, c'eſt-à-dire, dans l'Eté ou l'Hyver, outre le Printems & l'Automne, qui ſont ordinairement les deux ſeules ſaiſons auxquelles elles réuſſiſſent.

Prenez de la graine de raves ordinaires, mettez-la tremper pendant vingt-quatre heures dans de l'eau de riviére, puis mettez-la dans un petit ſac de toile bien lié, expoſez le ſac à la plus forte chaleur du ſoleil pendant vingt-quatre heures, la graine germera au bout de ce tems ; ſemez-la, comme tout autre graine, dans une terre bien expoſée au ſoleil, enſuite faites ſcier une futaille par le milieu, afin qu'elle vous fourniſſe comme deux baquets qui s'adaptent exactement l'un à l'autre, un ſeul peut ſervir en Eté pour chaque eſpace de terre en ſemence, mais il en faut deux pour l'Hyver : il ne faut ſemer de graine qu'autant qu'un baquet en peut couvrir ; la graine étant ſemée, couvrez-la avec un baquet, au bout de trois jours vous trouverez vos raves de la grandeur & groſſeur des petites civettes blanches, ayant à leur extrêmité deux petites feuilles jaunes ou rou-

geâtres hors de terre : ces raves ſont bonnes à couper & à mettre en ſalade. Pour en avoir auſſi en Hyver, faites tremper la graine dans de l'eau tiéde, expoſez-la au ſoleil ou en lieu chaud pour la faire germer, faites chauffer d'eux baquets, rempliſſez-en un de terre bien fumée, ſemez-y votre graine, couvrez-la avec l'autre baquet, arroſez-la avec de l'eau tiéde toutes les fois qu'elle en a beſoin, faites porter ces deux baquets bien joints l'un contre l'autre dans un ſouterain chaud : au bout de quinze jours vous pourrez cueillir votre ſalade.

RAVINES (les) ſont cauſées par des crues d'eau qui font des ravages dans les campagnes. Pour s'en garantir, il faut, dans les lieux par où les eaux prennent leurs cours, faire des rigoles & des foſſés pour en affoiblir l'impétuoſité, & les conduire dans des prés ou autres endroits où l'on veut qu'elles ſe déchargent

RAYONS. Terme de jardinage. Ce ſont des traces que l'on fait quand on rayonne des planches, ce qui a lieu quand on ſeme par rayons, au lieu de ſemer à plein champ, c'eſt-à-dire, qu'on trace les planches avec le bout d'un bâton, ou le manche d'une béche couchée de ſon long, pour y ſemer certains légumes, comme oſeille, poirée, perſil, cerfeuil, épinards ; puis on remplit de terre les rayons ſans les herſer.

REBINAGE. On apelle ainſi le troiſiéme labour qu'on donne aux terres à blé, lorſque l'herbe commence à abonder ſur le guéret ; il faut fumer les terres avant que de le donner.

RECELÉ (un) eſt le crime commis par un cohéritier qui détourne des effets d'une ſucceſſion, ou par l'un des conjoints qui détourne des effets de la communauté.

Les recelés ſe pourſuivent à l'extraordinaire, c'eſt-à-dire, qu'on fait informer des recelés : on fait publier un monitoire ; mais lorſqu'on agit contre la femme du défunt, les informations ſont converties en enquêtes ; il en eſt de même à l'égard des complices de la veuve. Lorſque les recelés ont été faits du vivant du mari, & qu'elle en eſt convaincue, elle eſt privée de la part qui lui apartenoit dans les effets qu'elle a détournés. Que s'ils ont été faits après ſa mort, & que la veuve accepte la communauté, elle eſt privée de la part qu'elle y pouvoit avoir, tant dans les choſes recelées, que dans l'uſufruit de l'autre moitié, lorſqu'elle eſt donataire mutuelle ; & ſi elle renonce à la communauté, elle eſt obligée de payer la moitié des dettes, ſans pouvoir renoncer à la communauté ; mais ſi elle a recelé les effets après ſa rénonciation à la communauté, elle eſt ſeulement condamnée aux dommages & intérêts envers les héritiers ou les créanciers.

RECOLTE. Ce terme s'aplique ordinairement au tems où l'on recueille les grains. Préſages d'une bonne récolte. Lorſque l'Hyver a été froid & ſec, & qu'il eſt tombé des neiges qui ont ſéjourné ſur la terre & ſe ſont imbibées inſenſiblement

sans dégel marqué, & qu'après cela le froid ou la sécheresse ont empêché les herbes de pousser avant le Printems, on peut espérer une belle récolte en tout genre, parce que la terre s'est reposée, & qu'elle ne s'est point fatiguée à pousser inutilement de trop bonne heure : tous les sels y sont ; ils n'ont point été lessivés par des pluyes trop abondantes & prématurées. *Essai sur l'admin. des Terres.*

On pense ordinairement que dans dix ans nous avons une très-mauvaise récolte, deux fort médiocres, cinq ordinaires, & deux abondantes : cette combinaison s'accorde à peu près avec l'expérience.

RECONDUCTION TACITE On apelle ainsi la continuation d'un bail, par le consentement tacite & mutuel du bailleur & du preneur, & selon les conditions portées par le bail : cette tacite reconduction n'est que pour un an, pour les héritages de la Campagne ; mais elle ne donne point d'hypothéque pour le tems de la prorogation ; elle n'a lieu que dans les baux conventionnels, & non dans les baux judiciaires. A l'égard des baux à loyer, la prorogation n'en dure qu'autant que l'habitation du locataire dureroit s'il n'y avoit point eu de bail ; & le bailleur & le preneur peuvent interrompre la reconduction quand ils veulent, en donnant congé dans le tems réglé par la Coutume.

RECONNOISSANCE. C'est un acte par lequel on reconnoît une dette contenue dans un seul billet : cette reconoissance d'écriture se fait par-devant Notaire ou en Justice ; au premier cas, c'est du consentement des parties : elle se fait en Justice, quand le porteur de la promesse, ou billet, ou autre écriture privée, fait assigner celui qui la signée à comparoir devant le Juge, pour reconnoître ou dénier son seing, à l'effet, en cas de dénégation, de faire faire la vérification de la piéce par des Experts. Ce même porteur de promesse doit mettre en même-tems sa piéce au Greffe, & dont le Greffier dresse son procès-verbal, faire signifier-le tout au domicile de la partie ; & si celle-ci ne constitue pas Procureur, on leve le défaut, faute de comparoître ; & pour le profit, la promesse est tenue pour reconnue, & la demande ajugée : si la partie assignée comparoît à l'Audience, & dénie l'écriture, on ordonne que la piéce sera vérifiée, tant par témoins que par comparaison d'écritures publiques, par-devant un des Juges qui ont assisté à l'Audience : que si la partie dénie l'écriture par des défenses, on doit lui faire sommation de comparoître devant le Juge pour procéder à la vérification de l'écriture déniée ; &, à cet effet, nommer & convenir d'Experts & de piéces de comparaison. *Voyez* Ecriture privée.

RECONNOISSANCE. Ce terme s'entend aussi du cens qui est dû à un Seigneur, quand on déclare qu'on reconnoît tenir une terre de lui à cens, ou à quelque redevance annuelle.

RECOUPES [les]ne sont autre chose que la farine que

l'on tire du ſon remis au moulin ou au ſas ; les pauvres gens en font du pain ; ceux même qui ſont à leur aiſe en mêlent avec la farine ordinaire.

REDEVANCES. On entend par ce mot les droits ou charges auxquels les Propriétaires d'héritages ſont tenus envers le Seigneur féodal ou cenſier ; telles ſont les rentes foncières, leſquelles ſont dûes par chaque année par les Poſſeſſeurs des héritages, & qui ſont dûes, ou en argent, ou en grains, ou en volailles, ou autres choſes.

Il eſt eſſentiel pour le Seigneur d'une terre, de ne point laiſſer arrérager trop long-tems ces ſortes de redevances ; car c'eſt ruiner le Payſan, & ſe préparer des Procès. Un Laboureur, par exemple, qui doit cinq livres par an de cenſives pour quarante arpens de terre, à deux ſous ſix deniers l'arpent, payera facilement, ſi on ne laiſſe pas accumuler plus de trois ans ; mais ſi on lui demande vingt ou trente ans à la fois, il faudra le ruiner.

REGAIN. On apelle ainſi l'herbe qui repouſſe dans les prés, quelque tems après qu'on les a fauchés. Les regains ſont bons & abondans quand l'Eté a été pluvieux ; on les fauche à la mi-Septembre ; après ce terme, on peut mener les beſtiaux dans les prés pendant le reſte de l'Automne & pendant l'Hyver, juſqu'à ce que l'herbe recommence à pointer, c'eſt-à-dire, au mois de Mars ; car la plûpart des Coutumes donnent droit de vaine pâture, depuis la fin de Septembre juſqu'au mois de Mars.

REGARD. Lieu pratiqué pour aller viſiter les défauts d'une piéce d'eau & les inconveniens d'une conduite.

REGLES des femmes. Remède contre les régles trop abondantes, ou les pertes. Prenez les écorces de trois oranges aigres, qui ne ſoient point tout-à-fait mûres, coupez-les par petits morceaux, faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau, à la réduction de la moitié ; paſſez la décoction par un linge, donnez-en deux verres tiédes à jeun à une heure de diſtance l'un de l'autre ; on peut même éteindre un fer rouge dans cette décoction pour la rendre plus aſtringente ; mais il faut la faire plus legére pour les perſonnes dont la poitrine eſt délicate, c'eſt-à-dire, la faire dans une plus grande quantité d'eau, & y ajouter un peu de ſucre.

Autre remède. Prenez des feuilles de bourſe à paſteur, & de plantain, de chacune une poignée, arroſez-les de vinaigre en les pilant dans un mortier, faites-les cuire dans une poële, en conſiſtance de cataplaſme, que vous apliquerez le plus chaudement qu'il ſera poſſible au bas du ventre : on doit le répéter quelques jours de ſuite.

Prenez telle quantité que vous voudrez de ſuie de cheminée ; mêlez-la avec du bon vinaigre, que vous apliquerez ſous les genoux en cataplaſme, & vous le renouvellerez quand il ſera ſec. *Eph. d'All.*

RÉGLES SUPRIMÉES. Remède pour les procurer. Prenez

des feuilles de romarin, de pouilliot, de chacune deux poignées, de celles de ſabine une demi-poignée, du ſafran garnois, du borax, de chacun deux gros, de la limaille de fer crû, une once; mettez le tout macérer à froid pendant huit jours dans ſix pintes de bon vin rouge; paſſez enſuite le vin que vous garderez pour l'uſage. La doſe eſt d'un grand verre froid le matin à jeun, pendant neuf jours; mais ce reméde n'eſt bon que lorſque les premiéres voies ſont purifiées par la purgation, la ſaignée, & quelques bouillons rafraîchiſſans; & il n'eſt pas bon pour les ſujets pléthoriques, & dont les organes ſont échauffés.

Si la ſupreſſion des régles eſt ſubite, c'eſt-à-dire, qu'elle arrive par une peur, une chûte, un mouvement de colére, ou autre accident, ſervez-vous de la potion ſuivante. Prenez un demi-gros de ſafran, verſez deſſus un grand verre d'eau bouillante, & laiſſez-le infuſer ſur les cendres chaudes pendant une heure, coulez la liqueur par un linge avec forte expreſſion, ajoutez à la colature le jus exprimé d'une orange aigre pour une doſe à donner ſur le champ. Il faut que la malade mette la chemiſe d'une perſonne ſaine qui les a actuellement. *Eph. d'All.*

Faites bouillir une bonne poignée de matricaire dans un pot de terre verniſſé, tenant deux pintes d'eau, à la conſomption des deux tiers: donnez un bon verre tiéde de cette décoction trois ou quatre matins de ſuite à jeun, vers le tems à peu près que les régles doivent venir.

Le parfum de l'armoiſe & du ſouci, jettés dans un réchaud de feu, reçu par le bas, eſt un fort bon reméde.

REGLISSE. Plante qui croît aux Pays chauds: ſa racine eſt d'un grand uſage pour les tiſanes & autres remédes. La bonne doit être bien nourrie, rougeâtre en dehors, jaune en dedans, d'un goût ſucré; elle humecte la poitrine: ſon uſage eſt pour adoucir l'acrimonie des humeurs, la toux & les affections de la gorge.

REJETTONS. On entend par ce mot les jets qui ſortent du pied d'une plante: les véritables rejettons ont des racines; ils ſervent à donner de nouvelles plantes, & ils reprennent aiſément.

REINS. (maladie des) Elles ont diverſes cauſes: 1°. elles peuvent provenir des obſtructions qui ſe forment dans les reins, par le ſable ou pierre qui s'y amaſſent; & le malade éprouve alors des douleurs violentes, des vomiſſemens & des mouvemens de fiévre, une diminution, & quelquefois une ſupreſſion totale d'urine.

Reméde. On doit mettre en uſage les ſaignées, le demi-bain, la boiſſon de graine de lin & de guimauve, les lavemens adouciſſans, les potions huileuſes, le baume de copahu. 2°. Par le gravier ou les petites pierres qui ſe forment, par le tartre que l'urine charie avec elle; car les petites pierres ne pouvant paſſer par les urines, cauſent des douleurs aigues

qu'on apelle néphrétiques. Reméde. Uſer des mêmes que ci-deſſus, & y ajouter les eaux de Forges. 3°. Par la chûte du gravier & des pierres dans la veſſie : mais plus les pierres ſont groſſes, plus les douleurs qu'elles cauſent ſont vives, parce qu'elles paſſent avec peine & lenteur des reins dans la veſſie. Les remédes capables de ſoulager le malade ſont, la ſaignée réitérée, le demi bain, les potions diurétiques & narcotiques. 4°. Par la formation qui ſe fait d'une pierre dans les reins, qui s'y enchaſſe & n'en peut plus ſortir, & qui cauſe une peſanteur douloureuſe dans les parties, & quelquefois des ulcéres. Reméde. Outre ceux indiqués ci-deſſus, on doit y ajouter la tiſane faite avec la racine d'enula campana, le lait d'ânesſe. *Voyez* Diurétiques. *Voyez* Pierre.

Autres remédes pour le mal de reins. Prenez une once de moelle de caſſe bien mondée, une pinte d'eau commune, & un peu de régliſſe ; mettez le ſoir la caſſe dans un plat, faites bouillir l'eau avec la régliſſe, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à la moitié, jettez cette eau toute bouillante deſſus la caſſe, coulez-la le lendemain, & l'avalez.

Apliquez ſur les reins, entre deux linges fins, un concombre ou une citrouille coupée en pluſieurs tranches : renouvellez cette aplication.

Ulcéres des reines de la veſſie. Reméde. Prenez chaque matin une demi-dragme de bol d'armenie dans un verre de lait de vache nouvellement trait. La poudre des écreviſſes pêchées en pleine lune, miſes dans un pot de terre neuf, bien verniſſé, placé à l'entrée du four, pour les ſécher ſans les brûler, eſt merveilleuſe contre les ulcéres des reins & de la veſſie. *Voyez* Pierre. *Voyez* Gravelle.

Foibleſſe des reins. Reméde. Pilez du romarin, de la lavande, de la ſauge, du thim, du baſilic, & autres herbes aromatiques, exprimez-en le jus, mettez-le dans une bouteille, couvrez cette bouteille de pâte d'orge, mettez-la dans le four en même-tems que le pain ; ce dernier étant cuit, tirez la bouteille, ôtez la pâte, remettez-en de nouvelle, faites-la cuire une ſeconde fois, cela fait, ſervez-vous de l'eau qui eſt dans la bouteille pour en baſſiner les reins, elle les fortifiera ainſi que les nerfs.

RELIEF (droit de) RACHAT. (ou le) C'eſt un droit qui eſt dû pour les mutations qui arrivent de la part du Vaſſal, autres que la vente du Fief, car il n'en eſt jamais dû pour les mutations qui arrivent de la part du Seigneur ; il n'eſt point dû encore de droit de relief, quand les mutations arrivent par ſucceſſion ou donation en ligne directe, ſoit aſcendante ou deſcendante. Le droit de relief eſt ordinairement le revenu d'un an, ou le dire de prud'hommes, ou une ſomme une fois offerte de la part du Vaſſal ; car pour faire des offres valables, il eſt obligé de faires ces trois offres.

REMEDES (les) ſont les moyens que l'art, profitant des ſecours de la nature, employe avec diverſes préparatio-

pour la guériſon des maux du corps, tant intérieurs, qu'extérieurs : on les diviſe en pluſieurs claſſes.

1°. Les altérans, qui par leur chaleur mettent les humeurs en agitation, tels ſont, le giroſle, le poivre, la muſcade, la canelle, le café, les grains d'anis, fenouil, cumin, carvis, &c. 2°. Les rafraîchiſſans, tels ſont, la laitue, le pourpier, la bourrache, la bugloſe, les quatre ſemences froides; ſçavoir, la citrouille, courge, melon, concombre; on y peut ajouter celles de pourpier, laitue, endive, chicorée, & ceux qui rafraîchiſſent le ſang, comme l'orge mondé, les émulſions, les bains. 3°. Les émolliens, qui ſont compoſés des parties gluantes, comme la mauve, la guimauve, la pariétaire, le lys, le ſeneçon, la ſemence de lin. 4°. Les reſſerrans, qui ſont propres à précipiter l'humeur âcre qui cauſe le flux de ventre; tels ſont, le bol, la terre ſigillée, les yeux d'écreviſſes, le corail, l'ipécacuanha, les tamarins, la rhubarbe; les trois derniers ont encore une vertu purgative. 5°. Les tranſpiratifs, comme la ſquine, la ſalſepareille. 6°. Les apéritifs, comme les racines de gramen, de fraiſier, de fougére mâle, d'arrête-bœuf, de chardon-roland. 7°. Ceux qui lâchent le ventre, comme pruneaux, ceriſes, pommes, violettes, fleurs de pêcher. 8°. Ceux qui amolliſſent doucement, & qui humectent l'âcreté du ſang, comme les bouillons au veau, les décoctions de bugloſe, & autres herbes rafraîchiſſantes. 9°. Les réſolutifs, qui ramolliſſent les humeurs lorſqu'elles retardent la circulation du ſang, comme les farines d'orge, de froment, féves, lentilles, dont on fait les cataplaſmes. 10°. Les détergens, qui ont des parties ſalines, comme l'aigremoine, la bugle, la ſanicle, la pervenche, l'aloës, la myrrhe, l'alun. 11°. Les aſtringens, qui reſſerrent, comme le vin ferré, l'oxicrat, &c. ou le vinaigre mêlé avec l'eau, &c. 12°. Les Purgatifs; ils ſont de pluſieurs ſortes: ceux qui purgent la pituite, ſont l'agaric, la coloquinte, les fleurs de pêcher; ceux qui diſpoſent la bile à ſe détacher, comme la caſſe, la rhubarbe; ceux qui purgent la mélancolie, comme le ſéné, la ſcammonée, l'ellébore, &c. ceux qui purgent toutes ſortes d'humeurs, comme la manne, le catholicon; les émétiques ou vomitifs, comme le tartre émétique, l'ipécacuanha, le foie d'antimoine, le vitriol. 13°. Les ſudorifiques, tels ſont le gayac, la ſalſepareille, la ſquine, les ſels volatils. 14°. Les diurétiques, qui raréfient le ſang par leurs parties ſalines, comme le criſtal minéral, le vin blanc, les racines de perſil, d'ache, de fenouil, d'aſperges, d'arrête-bœuf, de fougére mâle. 15°. Les fortifians ou cordiaux, qui fortifient le cœur, comme la poudre de vipére, la canelle, les confections d'hyacinthe & d'alkermès, les fleurs de bugloſe, violettes, œillets, roſes; les eaux cordiales de chicorée, d'endive, de bugloſe, de ſcabieuſe, de ſcorſonére, de coquelicot, de chardon benit, de piſſenlit; ceux qui fortifient le cerveau, comme la bétoine, la giroflée, la ſauge, la marjolaine,

jolaine ; ceux qui fortifient la poitrine, & qui adouciſſent en même-tems, comme le lait de vache & d'ânesse, le tussilage ou pas d'âne, la réglisse, conserve de guimauve, les dattes, les jujubes, les raisins, les cinq capillaires, le scolopendre ; ceux qui levent les obstructions du poumon qui causent l'asthme, comme les préparations de soufre, l'aunée, l'iris, les fleurs de benjoin ; ceux qui fortifient les yeux, comme l'eau-de-vie, l'eau de fenouil, ou qui les rafraîchissent, comme les eaux de plantain, d'euphraise, la petite consoude, les blancs d'œufs, ou qui dessèchent l'humeur qui cause les ulcéres de l'œil, comme le sucre candi, le vitriol blanc, le sel de saturne. 16°. les stomachiques & les fermentatifs, propres à dissoudre la matiére visqueuse de l'estomac ; tels sont la canelle, le poivre blanc en grain, la muscade, l'écorce d'orange, l'anis, le fenouil, la coriandre, les huiles d'absynthe, de coing, de mastic, de muscade, de girofle ; ceux qui sont propres à raffermir les fibres relâchés de l'estomac, sont la conserve de roses, la confection d'hyacinthe ; ceux qui corrigent l'acide qui cause la foiblesse de l'estomac, sont les yeux d'écrevisses, le corail préparé.

17°. Ceux qui purifient la masse du sang, sont la chicorée sauvage, le cerfeuil, le houblon, le cresson, la laitue, l'aloës : 18°. ceux qui levent les obstructions de la rate & des autres viscéres, sont la scolopendre, le caprier, la limaille d'acier ou le Mars. 19°. Les hystériques qui abattent les vapeurs de la matrice, sont l'opium préparé, l'esprit de vitriol, l'eau de nitre ; ceux qui chassent au-dehors les mauvaises humeurs de cette partie, sont l'huile de succin, l'eau de canelle, les sucs de rue & de sabine, les trochisques de myrrhe, &c.

REMERE. [faculté de] C'est un droit que le vendeur d'un héritage se reserve par une clause expresse, aposée dans le contrat de vente, de rentrer dans ce même héritage vendu en remboursant à l'acheteur le prix qu'il a reçu ; mais cette faculté se prescrit par trente ans, comme les autres actions personnelles, & quand même elle seroit stipulée à toujours.

REMISES [les] en matiéres de décret, sont des delais de quinze jours qui s'accordent au Poursuivant criées, depuis l'adjudication, sauf quinzaine, pour parvenir à l'adjudication pure & simple du fonds, ou droit immobilier, parce que souvent il arrive des incidens qu'il faut faire vuider avant l'adjudication : ces remises contiennent ce qui a été mis dans l'enchére de quarantaine, & ce qui est arrivé depuis ; & par ces remises, on ordonne que l'adjudication sera remise à quinzaine : on les publie, on les affiche & on les signifie comme l'adjudication sauf quinzaine ; il en faut trois pour parvenir à l'adjudication pure & simple, & elles se continuent de quinzaine en quinzaine.

RENARD [le] animal sauvage, gros comme un chien ordinaire, qui a les oreilles courtes, la queue longue & le poil roux ; il est d'un naturel fort rusé, soit pour attraper sa proie,

soit pour éviter les piéges des Chasseurs, qui doivent faire la guerre à ces animaux ; car ils sont grands destructeurs de gibier : on les chasse avec des chiens courans, mais plutôt petits que trop grands, & des lévriers qui doivent être hardis pour se lancer dessus & le mordre ; on les guette dans les bois, les garennes, les blés, le long des ruisseaux, ils se tiennent ordinairement dans les gros halliers & les plus grands forts.

Quand les chiens ont rencontré un renard, on sonne d'un ton grêle, & on crie *harlou mes bellots, harlou, s'en va chiens, s'en va.* Lorsque les chiens sont hors de la voie, on prend les devans, & on les fait secourir par des relais d'autres chiens. Quand par hasard il se terre, on le déterre avec des pioches, puis on a un basset qu'on met dans le trou qui le fait sortir ; ensuite on le poursuit, & on le tue au fusil.

Il y a différens piéges pour prendre les renards ; ceux de fer & à planchette tombante, qu'on trouve chez les Marchands, sont les meilleurs : on doit les tendre sur de la terre qu'on a béchée quatre pieds en quarré, & dans un lieu découvert, loin de tout arbre, dans une fosse de douze pouces de profondeur, & de la grandeur du piége, dans laquelle on en fait une plus petite, de la grandeur de la planche, profonde de trois ou quatre pouces ; on enfonce ensuite le ressort, & on recouvre le tout de feuilles ; on doit bien éventer le piége, c'est-à-dire, le laisser tremper vingt-quatre heures dans l'eau claire ; le frotter de plantes odoriférantes, afin que le renard n'en ait pas le vent : on doit mettre sur cette terre divers morceaux de l'apât. L'apât est de différentes sortes, comme des vuidanges de volailles, des cous de canards, des couennes de lard, des petits oiseaux grillés, &c.

Maniére de les prendre.

Cherchez un petit chemin où doit passer un renard, l'ayant découvert, faites une petite fosse d'un ou deux pieds, & de trois doigts de profondeur ; dans le milieu de cette même fosse, faites-y-en une autre, mais plus profonde de trois ou quatre doigts, afin que la planche ou marchette puisse se mouvoir lorsque la bête marchera ; cela fait, posez à travers le chemin un piége tel qu'on les vend chez les Marchands, attaché le bout de la chaîne avec une corde à un piquet éloigné du piége de trois ou quatre pieds ; couvrez négligemment le tout de feuilles séches quatre ou cinq pieds autour, attachez au bout d'un corde un morceau de viande crue, & traînez-la le long de ce chemin & aux environs, ensuite retirez-vous & revenez le lendemain voir ce qui en sera : on les prend aussi avec des piéges de fer apellés traquenards, que l'on trouve chez les Quincailliers.

On peut encore les tirer à l'affût de cette maniére. On est deux tireurs de compagnie, deux se postent à la rive du bois

ſur des arbres, & un autre porte avec lui deux poules en vie & ſe poſte à cinquante pas de la rive du bois, de maniére que les trois hommes forment un triangle; celui qui tient les poules, les fait crier de tems en tems pour attirer les renards à portée des tireurs qui doivent prendre garde de bleſſer celui qui fait crier la poule.

Pour tirer le renard à l'affût, on choiſit un arbre près d'un fort où il y ait des renards; on y attache au pied une poule, & à l'une de ſes aîles une ficelle; on monte ſur l'arbre, on s'y cache, on s'y tient en repos quelque tems, puis on tire la ficelle pour faire crier la poule, le renard ou autre bête carnaciére accourt au cri de la poule, & on peut les tirer facilement.

On chaſſe le blaireau de même que le renard.

Les renards ſont en rut au mois de Décembre & Janvier.

La graiſſe du renard eſt bonne pour les engelures & les douleurs des nerfs; & ſes parties génitales pour la pierre.

RENONCULE [la] par la vivacité de ſes couleurs & ſa figure majeſtueuſe, tient le même rang que l'œillet & la tulipe parmi les plus belles fleurs d'un parterre, ſa tige eſt de ſix à huit pouces; ſes fleurs ſont à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſes, & de différentes couleurs, ſelon les eſpéces. Les renoncules les plus recherchées ſont l'Orientale, & celle de Tripoli.

Les ſemi-doubles n'ont qu'une médiocre quantité de feuilles; elles tiennent le milieu entre les groſſes, doubles & les ſimples: elles ſont aujourd'hui les plus eſtimées à cauſe de la prodigieuſe variété de couleurs qu'une même planche produit; d'ailleurs, la graine de la même fleur produit de nouvelles couleurs d'une année à l'autre: bien plus, les ſemi-doubles ſont fécondes & ſe produiſent de graines, au lieu que les doubles ſont ſtériles.

Les unes & les autres ſe multiplient de greffes qui naiſſent autour des racines dont on les ſépare, ou de graine; mais la premiére voie eſt la plus ſûre & la plus prompte, car ſouvent les cayeux donnent des fleurs l'année ſuivante. La terre pour les renoncules doit être une terre meuble, c'eſt-à-dire, dont la culture ſoit aiſée, & la conſiſtance moyenne; elle doit être graſſe, noirâtre & legére; parce que les renoncules régnent l'Hyver, & qu'il faut que cette terre ſoit ſuſceptible des impreſſions du ſoleil: les places qui leur conviennent, ce ſont les piéces iſolées du parterre, ou les extrémités des platebandes, de façon qu'elles ne ſoient pas étouffées ou apauvries par d'autres plantes. La ſemence doit être d'un bel œil, ni trop legére, ni ridée, ni piquée de vers.

Culture des Renoncules. On doit ſemer la graine à la mi-Août & tout le mois de Septembre: ſi c'eſt dans des pots ou caiſſes, la ſemer preſque à fleur des bords, & les placer à l'ombre durant quelques jours; ſi c'eſt en pleine terre, ce doit être ſur une planche en bon fond expoſée

au Levant : après l'avoir bien fouie, il faut unir la ſurface avec le rateau ; on doit ſemer par un tems doux, & répandre ſur la ſemence trois doigts de la meilleure terre préparée ; étendre de la grande paille ſur le tout, & arroſer largement par-deſſus la paille. Les renoncules en pleine terre profitent d'avantage, dès que le terrein eſt bon & qu'elles ſont cultivées avec ſoin ; cependant les pots ont une grande commodité, eu égard à l'expoſition, par la facilité qu'on a de les tranſplanter où l'on veut : le milieu qu'on peut prendre, c'eſt de ſemer dans des pots & de les enfoncer en terre, de ſorte que leur bord ſoit de niveau avec la terre.

On retire la paille au bout de quinze jours, au reſte, les graines recueillies dans l'année germent plus vite : quand elles ont levé, les unes en quinze jours, d'autres en trois ſemaines, on les déplante, & pour cela, on emporte en motte trois pouces de la terre, ſoit des planches, ſoit des pots ou des caiſſes : il faut alors froiſſer les mottes, en cribler la terre, en tirer les pois des renoncules arrêtés ſur le crible, les laiſſer ſécher, les ſerrer dans des boëtes couvertes d'un lit de ſable très-fin. A la ſeconde année, & quand on veut les replanter, les paſſer avec le ſable ſur un crible ou tamis, & les replanter non à claire-voie, comme on avoit fait de la graine, mais un à un, & à un pouce de diſtance dans les ſillons profonds d'un pouce, & les recouvrir de terreau criblé. A la troiſiéme année on les replante ; & comme les pots ont acquis la forme de véritables griffes ou racines, on les eſpace plus au large, c'eſt-à-dire, à quatre doigts l'un de l'autre ſur une planche tracée au cordeau, dont les alignemens ſont en forme de grille : on place les griffes à tous les angles que les carrés ont formés : on a ſoin de mêler avec art les diverſes eſpéces, afin de former un émail agréable par la diverſité des couleurs.

Les renoncules qui ont levé & pouſſé leurs fannes, demandent qu'on leur ménage les arroſemens, à moins que le mois de Septembre ne ſoit ſec : quand les nuits ſont longues, on arroſe le matin, car l'eau pendant la nuit reſteroit ſans effet auprès des racines, faute de chaleur. On doit leur épargner les pluies d'Automne & toutes les pluies froides qui leur ſont mortelles. Pendant les gelées les couvrir de paillaſſons & de fumier éteint, les placer le long d'un mur à l'abri des vents, & mettre au-devant quelques planches en forme de toit : mais le meilleur abri eſt une ſerre bien fermée & point trop humide. Au retour du Printems, on les ſort dès que le tems eſt doux & le ſoleil ſans nuages : il faut poſer les pots, non ſur la terre nue, mais ſur des briques ou pierres en forme de pied d'eſtal, & multiplier les arroſemens à meſure que le ſoleil ſe fait ſentir. On doit retrancher tous les jets qui diſſipéroient inutilement la ſéve, & garantir du ſoleil brûlant tous les

boutons nés sur la tige du premier : c'eſt le moyen d'avoir de belles fleurs, & arroſer de deux en deux jours pendant la fleuriſon : faire la guerre aux inſectes qui font des atteintes mortelles à ces fleurs ; ſur-tout aux pucerons verds & noirs, aux chenilles de couleur griſâtre, aux fourmis, aux limaçons, aux araignées, aux vermiſſeaux blancs. Il y a pluſieurs remédes pour les détruire : & entr'autres de jetter autour des pots une forte décoction d'abſinthe, ou de tabac, ou de la coloquinte.

Dès que la renoncule eſt ſur ſon déclin, c'eſt-à-dire, quand toutes les fleurs jauniſſent, on doit la couper par le pied ſans attendre ſon entier deſſéchement, labourer la terre, l'arroſer, remettre des pots à leur premiére place, afin que les griffes reprennent chair, car il ne faut point déplanter les renoncules avant leur maturité : alors on couche les pots de côté pour les préſerver des pluies trop fortes. On reconnoît, à l'entier deſſéchement des fleurs la maturité de la graine : on la recueille par un beau tems & on la met en lieu ſec ; il faut ſéparer, autant qu'il ſe peut, les petites griffes de leur mere : on les trouve autour des maîtres pieds : éplucher & couper ſoigneuſement tout ce que l'on y trouve de corrompu : les laiſſer eſſorer au grand air : les mettre enſuite dans des tiroirs ou boëtes en lieu ſec, & les remuer de tems en tems. Lorſqu'elles ont repoſé un an ou même deux, elles n'en valent que mieux pour être plantées ; il faut avoir ſoin de marquer les renoncules par des étiquettes, qui contiennent leur nom & la date du tems où elles ont été arrachées.

A l'égard des renoncules ſemi-doubles, on doit employer la même culture qu'aux doubles, ſi ce n'eſt qu'il ne faut retrancher aucun bouton, puiſque leur beauté conſiſte dans la quantité de leurs fleurs. *Traité des œillets, &c.*

RENOUÉE. Plante dont les tiges ſont petites & déliées & rampent à terre : elle croît dans les lieux incultes : elle eſt rafraîchiſſante & vulnéraire ; on s'en ſert contre le flux de ventre, la dyſſenterie, l'hemorragie quelle qu'elle ſoit, pilée & apliquée ſur une partie malade, elle arrête le ſang.

RENTES conſtituées. *Voyez* Conſtitution de Rente.

RENTE foncière (la) eſt une redevance impoſée à perpétuité ſur un certain héritage, & qui le ſuit par-tout en quelques mains qu'il paſſe. Ces rentes peuvent être créées en pluſieurs maniéres ; la plus ordinaire eſt le contrat de bail à rente, par lequel on transfére la propriété d'un immeuble, à la charge d'une certaine ſomme ou d'une certaine quantité de fruits que le Poſſeſſeur doit payer tous les ans ; il y a deux eſpéces de rentes foncières. 1°. Celles qui ſont les premiéres après les cens qu'on apelle gros cens, ou ſurcens, & les ſimples rentes foncières : les premiéres ne peuvent être reſervées que par un Seigneur

de Fief, qui, en baillant quelques héritages à titre de cens, ſe réſerve, outre le cens une rente plus forte en grains ou en argent ; les ſecondes ſont celles qui ſont impoſées par le propriétaire qui n'eſt point Seigneur, dans l'aliénation de ſon héritage ; mais cette aliénation ſe peut faire de trois maniéres : 1°. lorſqu'on aliéne ſon héritage à la charge d'une rente purement & ſimplement, c'eſt une véritable rente foncière non rachetable, & dont l'héritage demeure chargé à perpétuité. 2°. On peut l'aliéner à la charge d'une rente rachetable, moyennant une certaine ſomme, & c'eſt alors une véritable rente foncière, mais qui eſt rachetable ; & alors la faculté de rachat ſe preſcrit par trente ans. 3°. On peut l'aliéner moyennant une certaine ſomme, pour raiſon de laquelle l'acquéreur conſtitue une rente, & alors cette rente n'eſt pas foncière, mais conſtituée, & par conſéquent rachetable à perpétuité ; car, dans ce dernier contrat, les parties ont commencé par une véritable vente, & ont enſuite converti le prix de la vente en un contrat de conſtitution.

Il faut encore obſerver que, comme la rente foncière ſuit l'héritage en quelques mains qu'il paſſe, le Preneur qui a conſenti à la création de la rente, venant à aliéner l'héritage, n'eſt plus tenu que des arrérages échus avant l'aliénation.

Un Econôme éclairé ne doit point charger ſon bien de rentes foncières : par la rente foncière on entend une rente foncière ſimple, qui eſt une redevance en argent ou en grains, ou autre eſpéce, aſſiſe ſur des maiſons ou des fonds de terre, & qui eſt inamortiſſable de ſa nature. Ces ſortes de rentes ſont nuiſibles aux biens fonds, & elles ſont du tort aux Cultivateurs ou aux Propriétaires, parce que ce ſont des charges réelles qui ſuivent toujours le fonds, & que le Créancier à qui elles ſont dues, peut s'adreſſer à tel Détempteur que bon lui ſemble, ſoit que le fonds raporte, ſoit qu'il ne raporte pas. 2°. Parce que celui qui en charge ſon fonds, ne peut prévoir que les charges de l'Etat pourront augmenter, & que le revenu des fonds ne ſuffira plus pour payer les anciennes redevances, acquitter les impoſitions & faire ſubſiſter le Cultivateur. Bien plus, il ne conſidére pas que dans la répartition des impoſitions qui ont lieu, on n'a aucun égard à ces charges ; enſorte que deux fonds d'égal revenu, dont l'un ne doit rien, & l'autre doit conſidérablement, s'impoſant ſur le même pied, la différence qui en réſulte pour les deux Cultivateurs, c'eſt que l'un ſe ſoutient, & l'autre eſt néceſſairement ruiné. Alors le fonds reſte en friche, parce que perſonne ne veut d'un fonds chargé d'une rente qui abſorbe ſouvent la principale partie de la récolte. *Journ. Econom. Avril* 1758.

RENTES créées par le Roi : ce ſont celles qui ſont aſſignées ſur les Tailles, Gabelles, Aides, Entrées, Décimes & Clergé, ou ſur les Dons gratuits : toutes ces rentes ſont

dans le commerce, & ſe peuvent vendre ; mais, pour les acquérir ſûrement, il faut prendre en grande Chancellerie des Lettres de ratification, à l'effet de purger les hypothéques que l'Auteur de ces rentes auroit pu avoir conſtituées ſur icelles ; & ſi, avant que leſdites Lettres ſoient ſcellées, il ne ſe trouve point d'oppoſitions au Sceau, les rentes ſont purgées de toute hypothéque.

RÉPARATIONS de bâtimens. Il y en a de trois ſortes : les groſſes les viagéres & les menues. 1°. Les groſſes ſont celles des gros murs, des eſcaliers, ſont cheminées, des poutres des voûtes, des couvertures entiéres : ces ſortes de réparations ſont toujours à la charge du Propriétaire, & jamais de l'Uſufruitier, 2°. Les viagéres, leſquelles ſe font pour entretenir la maiſon en bon état, ſont entr'autres de mettre des goûttiéres neuves en la place des vieilles, de faire vuider les lieux & latrines, de réparer les âcres, les trous des planchers & eſcaliers, & autres qui ne ſont pas eſſentielles à l'édifice : elles ſont à la charge de l'Uſufruitier. 3°. Les menues, & qui regardent l'état actuel de la maiſon, ſont, par exemple, le raccommodage des ſerrures, le remplacement des vitres caſſées ; des clefs des portes, des carreaux, quand il ne s'agit point de recarreler entiérement une chambre, & autres ſemblables : elles ſont pareillement à la charge de l'Uſufruitier, & quelquefois même du Locataire.

RESCISION. Lettres de reſciſion pour être reſtitué en entier. Ce ſont des Lettres de Chancellerie, par leſquelles le Roi caſſe & annulle les actes ou contrats par leſquels on ſe trouve léſé : ſa Majeſté n'entre point dans l'examen de l'expoſé de ces Lettres, elles les adreſſe à des Juges pour qu'ils en décident ; ainſi elles n'ont d'effet que lorſqu'elles ſont entérinées, & elles ne le ſont qu'au cas que les cauſes pour leſquelles elles ont été obtenues, ſe trouvent véritables : alors elles opérent la reſtitution en entier, & en caſſant l'acte ou contrat dont il s'agit, elles remettent les parties au même état qu'elles étoient auparavant : par là on voit que la reſtitution en entier eſt l'effet de la reſciſion. Cependant quand un contrat eſt nul, d'une nullité d'ordonnance ou de coutume, il ne faut pas des Lettres de reſciſion : telle eſt, par exemple, l'obligation qu'une femme auroit paſſée en Pays coutumier, ſans être autoriſée de ſon mari.

Les cauſes ordinaires, pour obtenir la reſtitution en entier, ſont le dol, la crainte, la violence, la minorité, la léſion d'outre moitié de juſte prix, ou du tiers au quart dans les partages ; il y a auſſi des cauſes qui ſont laiſſées à la prudence du Juge. Une des plus fréquentes cauſes eſt le dol perſonnel de celui avec qui on a contracté : ſi mon cohéritier, par exemple, a fait faire en mon abſence un inventaire frauduleux des biens de la ſucceſſion, afin de

m'induire à y renoncer, lorſque la fraude ſera découverte, je pourrai être reſtitué contre ma renonciation; la minorité eſt encore un moyen de reſtitution, quand elle eſt accompagnée de léſion, c'eſt-à-dire, de perte; car le Mineur n'eſt pas reſtitué comme Mineur ſeulement, mais comme ayant été léſé: ainſi lorſqu'un Mineur n'a fait que ce qu'il devoit faire, & ce que tout homme de bon ſens auroit fait, il ne doit pas être reſtitué, quoique dans la ſuite les hazards & les cas fortuits lui aient cauſé quelque perte. 2°. Dès que le Mineur a aprouvé en majorité ce qu'il avoit fait en minorité, il ne peut plus être reſtitué, à moins qu'il n'y ait dol perſonnel de la part de celui avec qui il a contracté. 3°. La reſtitution du Mineur ne peut profiter au Majeur qu'en certains cas, comme quand il s'agit d'une choſe qui eſt indiviſible de ſa nature, & qui eſt poſſédée par indivis, par un Mineur & un Majeur. 4°. La reſtitution en entier a encore lieu quand il y a léſion d'outre moitié de juſte prix: par exemple, ſi une maiſon valoit vingt mille livres, & qu'elle ait été vendue pour neuf mille; mais en ce cas l'acquéreur a le choix de ſupléer le juſte prix, ou de rendre la maiſon; mais pour eſtimer s'il y a léſion, on doit ſe régler ſur ce que la maiſon valoit au tems du contrat: cette reſtitution n'eſt accordée qu'au vendeur, & nullement à l'acquéreur, quelque léſion qu'il ſouffre, à moins qu'il ne ſoit Mineur, ou qu'il n'y ait dol perſonnel de la part du vendeur, parce que rien n'oblige d'acheter trop cher. 5°. Elle n'a point lieu en matiére de meubles, non plus qu'en matiére de vente, de droits ſucceſſifs, qui ſont ſouvent très-incertains. 6°. On n'a point d'égard non plus à la léſion, lorſqu'un immeuble a été vendu par décret forcé, parce que l'adjudication a été faite par autorité de juſtice.

A l'égard de la crainte ou violence dont on a parlé ci-deſſus, & qui peuvent donner lieu à la reſtitution en entier, ces cauſes ont lieu lorſqu'un homme a été contraint de faire quelque choſe par force, & par les menaces d'un autre qui avoit le pouvoir de les exécuter, pourvu que la menace ſoit aſſez forte pour intimider un homme ferme & conſtant, & qu'il y ait eu des proteſtations faites par-devant Notaire, d'abord, après l'acte paſſé: au reſte, les lettres de reſciſion doivent être obtenues dans les dix ans, à compter du jour que l'acte a été paſſé; mais à l'égard des mineurs, les dix ans ne courent que du jour de leur majorité.

RESERVOIR d'eau. Pour en faire un bien ſolide, il faut creuſer la terre ſur un bon fond & un peu uni, faire le creux en talut, & diriger la pente du côté de la conduite, enduire le fond & les côtés de terre glaiſe bien pêtrie avec les [illegible]eds de l'épaiſſeur de quinze à dix-huit pouces, avec un [illegible] de ſable par-deſſus, mettre également de la glaiſe ſur les côtés, revêtir le tout d'un mur de maçonnerie,

&

& faire une couverture ſolide au-deſſus du réſervoir. Les réſervoirs doivent être le plus près du jardin qu'il eſt poſſible.

RETENTION D'URINE. Pilez des cloportes avec du vin blanc, & buvez de ce vin.

Autre reméde. Lavez dix ou douze plantes entiéres de cornes de cerfs ſauvages, apellé *naſturcium verrucoſum*: eſſuyez-les, pilez-les bien dans un mortier, laiſſez-les tremper deux bonnes heures dans un verre de vin blanc, paſſez le tout par un linge avec expreſſion, & buvez la colature; ce reméde fait uriner, & ſortir la pierre & la gravelle: ou mêlez demi-verre de jus d'ortie avec autant de vin blanc, & avalez le tout à jeun.

Apliquez ſur la région de la veſſie, du creſſon de fontaine pilé.

Autre reméde. Prenez deux poignées de fleurs de camomille; faites-les bouillir dans du lait, en conſiſtance de cataplaſme, mettez-les enſuite dans un ſachet de toile claire que vous apliquerez chaudement ſur la région de la veſſie. *Eph. d'All.*

RETOUR [droit de] ou de REVERSION eſt un droit, en vertu duquel les immeubles donnés par les aſcendans à leurs deſcendans [légitimes,] retournent aux donateurs, lorſque les enfans donataires décédent ſans enfans. Ce droit ne s'étend pas au de-là des oncles & des tantes: ce droit eſt reçu, tant dans le Pays coutumier, que dans le Pays du droit écrit; mais avec quelques différences. Dans le Pays du droit écrit, les choſes données retournent au donataire, ſans charge de dettes & ſans hypothéques; car les donataires n'en peuvent pas diſpoſer au préjudice de la Réverſion: dans le Pays coutumier, le donataire eſt propriétaire des biens donnés; ainſi il peut les aliéner ou hypothéquer entre-vifs; & s'il en diſpoſoit par Acte de derniére volonté, la diſpoſition ne ſeroit valable que pour le quint, & les quatre quints retourneroient aux donateurs. Dans l'un & l'autre Pays, pour que le droit de retour ait lieu, il faut que le donataire décéde ſans enfans avant le donateur: ce retour n'a lieu qu'au profit du donateur: l'ayeul n'en peut jouir; il n'a pas lieu pour les meubles en pays coutumier, à moins qu'ils ne ſe trouvent en nature lors du décès du donataire; mais en Pays du droit écrit, les choſes mobiliaires, comme une ſomme de deniers, & celles qui ſont données en dot, ſont ſujettes au droit de retour.

RETRAIT LIGNAGER (le) eſt un droit établi en Pays coutumier, pour conſerver dans les familles les propres, & en vertu duquel un parent du côté & ligne dont eſt venu au vendeur un héritage vendu, peut le retirer des mains de l'acquéreur, en intentant l'action en retrait dans l'an & jour, à compter du jour de l'inſinuation du contrat;

& ce tems passé, les Lignagers ne sont plus recevables à demander le retrait. L'action en retrait doit être intentée devant le Juge de l'acquéreur. 1°. Ce retrait n'a lieu qu'en cas de vente volontaire d'un héritage, faite à un Etranger de la ligne, ou en cas d'acte équipolent à la vente, comme s'il est donné en payement d'une somme dûe; il faut que l'héritage soit un propre en la personne du Vendeur; 2°. il a encore lieu en adjudication par décret forcé; 3°. en échange d'héritage contre meubles. Il n'y a que les véritables propres qui soient sujets au retrait lignager; or, en cette matiére, un véritable propre est immeuble, comme maisons, héritages, rentes foncières, échues par succession directe, ou collatérale, ou par donation en ligne directe; les immeubles qui ne le sont que par fiction, comme les offices venaux, les rentes constituées à prix d'argent, les rentes foncières rachetables, ne sont point sujets au retrait, non plus que les choses mobiliaires.

Pour exercer le retrait, il faut être parent lignager du vendeur, il n'importe en quel degré que ce soit; un Lignager ne peut céder ce droit à un Etranger de la ligne, ni lui prêter son nom. Tout est de rigueur dans l'action en retrait; la moindre formalité omise fait décheoir le retrayant de sa demande. Les principales sont, que le retrayant fasse à l'acquéreur offre de bourse, deniers loyaux-coûts, & à parfaire dans l'exploit d'ajournement, & dans chaque journée de la cause principale, jusqu'à contestation en cause inclusivement. On est dispensé des formalités des offres, en faisant les consignations dès le commencement de l'instance, par ordonnance du Juge; le retrayant, auquel l'héritage est adjugé, doit payer & rembourser l'Acheteur du prix entier qu'il a payé au Vendeur porté par le contrat, & tous les frais & défenses pour l'acquisition de l'héritage.

Retrait Féodal [le] est un droit du Seigneur de Fief; c'est une faculté qu'il a de prendre & retenir, par puissance de Fief, le Fief tenu & mouvant de lui lorsqu'il est vendu par son Vassal; ce qu'il fait en remboursant l'acquéreur du prix & loyaux-coûts, dans quarante jours après qu'on lui a notifié la vente, exhibé les contrats, & baillé copie d'iceux; dans l'usage même, le Seigneur peut céder ce droit à un tiers, à moins qu'il n'y en ait une prohibition expresse dans la Coutume. La notification doit être faite au Propriétaire, à sa personne, ou à son domicile, ou au principal manoir du Fief; car c'est le lieu où les significations des actes concernans les Fiefs se font, parce qu'il est réputé le domicile du Seigneur féodal. Le Seigneur qui exerce le retrait, doit rembourser à l'Acquéreur le prix entier de la vente, quoiqu'il n'en ait payé qu'une partie, & fait un contrat de constitution pour l'autre.

RHUBARBE. Racine médicinale, grosse & jaune, elle nous vient de Perse & de la Chine; c'est le purgatif le plus

en uſage, la bonne doit être en morceaux qui ne ſoient point trop durs, ni trop peſans, de couleur jaunâtre, & d'un goût amer; ſon uſage eſt pour nettoyer & fortifier l'eſtomac; elle eſt bonne contre le mal hypocondriaque, les affections du foie, la bile jaune & la jauniſſe. La doſe eſt demi-dragme à une dragme, & en infuſion juſqu'à demi-once.

RHUMATISME. [le] Douleur vague, provenant de mauvaiſes humeurs, & qui ſe fait ſentir, tantôt dans une partie, tantôt dans une autre.

Reméde. Dans ceux qui viennent de froideur, & qui ſont longs & obſtinés, il faut réitérer pluſieurs fois les purgations, ſoit avec de la manne ou du ſyrop de roſes, ou des pilules d'agaric, ou d'aloës. On peut encore faire le reméde ſuivant. Prenez une racine de brionne, ou coulevrée, broyée ou coupée en rouelles minces; faites-la bouillir en huile d'olive juſqu'à ce qu'elle ſoit toute ſéche; retirez les morceaux de racine avec une écumoire, ou paſſez le tout au travers d'un linge; frottez chaudement la partie avec cette huile, après l'ayoir frottez devant le feu avec un linge chaud pour ouvrir les pores, & envelopez-la d'une ſerviette bien chaude; réiterez juſqu'à guériſon.

Ou pilez une bonne quantité de raves ou raiforts; étant en pâte, apliquez-en ſous la plante des pieds du malade, depuis le talon juſqu'au bout des doigts, envelopez-les bien, & couvrez le malade, qui doit s'être couché bien chaudement auparavant. Ce reméde provoque une ſueur copieuſe.

RHUMATISME, & débilité de nerfs. Reméde. Prenez des fleurs de paſſe-roſes, apellées *Bourdons*, ſéchées à l'ombre, deux pincées, mettez-les infuſer dans un plat de terre verniſſé, avec du bon vin rouge qui les ſurnage d'un demi-doigt; laiſſez-les évaporer ſur les cendres chaudes juſqu'à ce qu'il reſte peu de vin; baſſinez-en chaudement la partie malade, & étendez-en le marc ſur une compreſſe que l'on apliquera ſur l'endroit affecté, réitérant ce reméde deux fois le jour.

Autre reméde. Prenez de l'huile de vers de terre, trois onces, de l'eſprit de vin camphré, une once; c'eſt-à-dire, que l'on fait fondre un demi-gros de camphre, de l'huile de térébenthine une demi-once, de l'eſprit de ſel ammoniac un gros; mêlez le tout pour un liniment contre toutes ſortes de rhumatiſmes, même la paralyſie & la ſciatique.

On doit faire l'onction devant le feu, & frotter avant la partie avec un linge ſec, & la réitérer.

Autre. Prenez de l'antimoine crû, & du ſucre blanc pulvériſé, de chacun douze grains; mêlez le tout pour prendre deux fois le jour pendant quelque tems. *Eph. d'All.*

Reméde pour les rhumatiſmes, & dont l'Inventeur aſſure avoir eu pluſieurs heureux ſuccès. Voici la recette. Prenez une livre de vieux-oing & un litron d'avoine noire; pétriſſez bien le tout enſemble; formez-en une eſpéce de gâteau, que vous étendrez ſur une feuille de papier gris; enſuite

roulez le gâteau & la feuille de papier gris en forme de fauciſſon, attachez-le avec un fil de fer, & ſuſpendez-le au-deſſus d'une eſpéce de léchefrite, dont le fond ſoit percé de petits trous comme une paſſoire, & mettez au-deſſous un vaſe à la léchefrite ordinaire : cela fait, mettez le feu au fauciſſon, le tout brûlera enſemble, papier & graiſſe : la partie de graiſſe qui en découle eſt le reméde en queſtion ; la léchefrite percée eſt deſtinée à recevoir tout ce qui tombe du fauciſſon, le charbon auſſi-bien que la graiſſe : il n'y aura que la graiſſe qui tombera dans la ſeconde ; il faut mettre ces deux léchefrites à une diſtance l'une de l'autre, afin que le feu ne prenne pas à la derniére, car tout brûleroit ; on trouve au fond du dernier vaiſſeau deux ou trois onces de graiſſe noire, dont on frotte de tems à autre la partie malade, & on l'envelope d'un papier brouillard imbibé de cette graiſſe.

RHUME, & 1°. Rhume de cerveau (le) eſt une humeur qui engorge les glandes du nez, & qui produit un écoulement des eaux du cerveau ſi abondant, qu'on éternue, & qu'on ſe mouche très-fréquemment : elle eſt produite par un air froid qui s'eſt inſinué dans des parties dont les pores étoient ouverts.

Reméde. Garder la chambre, ſe tenir bien chaudement, ſe bien couvrir la tête, & reſpirer du ſucre brûlé ſur une pelle rouge, pour faire paſſer l'enchifrenement.

2°. RHUME de poitrine (le) eſt cauſé par la même humeur, lorſqu'elle ſéjourne dans les glandes de la trachée artére, & qu'elle pénétre dans le poumon : il ſe fait connoître par une toux ſéche dans les commencemens, & qui reſte telle juſqu'à ce que l'humeur s'évacue par les crachats. Dans cette intervalle on peut éprouver un grand dégoût, une peſanteur de tête, & avoir même de la fiévre, touſſer violemment & ſans ceſſe.

Reméde. Se tenir bien chaudement, prendre un lavement rafraîchiſſant & purgatif, ſi l'on ſent une plénitude, & qu'il y ait gonflement dans les vaiſſeaux, ſe faire ſaigner, & même une ſeconde fois, s'il y a opreſſion & douleur de côté : rien n'eſt plus utile pour abréger & détourner les ſuites : prendre quelques bouillons rafraîchiſſans faits avec une livre de rouelle de veau, quelques navets & petits oignons blancs, une demi-poignée d'orge mondé, & un peu de ſucre : le tout bouilli dans trois chopines d'eau réduites à la moitié, pour en compoſer trois bouillons : uſer pour boiſſon d'une tiſane faite avec du chiendent & des pommes de reinette, ou avec des racines de guimauve, deux pincées de fleurs de coquelicot, une cuillerée de miel de Narbonne : laiſſer fondre dans la bouche des tablettes de guimauve pour faciliter l'expectoration : n'uſer que des alimens doux, humectans, faciles à digérer, ne point faire maigre, éviter tout ce qui eſt aigre, cru, indigeſte ou de haut goût.

Si la toux empêche de dormir, prendre en ſe couchant,

& deux heures après le ſouper, qui doit être très-léger, depuis un ſcrupule juſqu'à un demi-gros de bonne thériaque, enveloppé dans du pain à chanter, & un verre de tiſane chaude par-deſſus ; ou bien, s'il y a une grande acrimonie dans les crachats, prendre une décoction faite avec deux gros d'écorce de tête de pavot blanc coupée par morceaux, une douzaine & demie de piſtaches récentes, & un gros de ſemence de pavot blanc ; on y ajoute deux gros de ſucre candi en poudre, le tout pilé & réduit à demi-ſetier, & dont on fait deux priſes : & ſi ce reméde ne ſoulage point, prendre à la place un ſcrupule ou demi-gros de *diaſcordium*.

Lorſque le rhume eſt diminué, ſe purger avec deux onces & demie de manne & une once de caſſe mondée.

RHUME d'eſtomac. *Voyez* Coqueluche, Toux ſéche, Enrouement.

Reméde ſimple contre le rhume coulant par le nez. Recevez par le nez & par la bouche la fumée de poivre en poudre, ou celle du vinaigre, ou de l'encens & d'ambre jaune, jettez ſur une pelle à feu chaude, & on ſera déſenrhumé promptement. Ou, tenez dans la bouche fermée de l'eau-de-vie.

RHUME cauſant l'enrouement. Reméde. Prenez deux ou trois gouſſes d'ail pelées : pilez-les avec de la graiſſe de porc fondue, en forme d'onguent ; frottez-en vos pieds le ſoir en vous couchant, après les avoir chauffés & envelopés de linges chauds.

Prenez une taſſée d'eau-de-vie, la moitié d'une muſcade rapée, & gros comme un œuf de poudre de ſucre, que vous pulvériſerez ; mettez le tout dans une bouteille de verre : battez-le bien enſemble, & l'avalez en trois ou quatre ſoirs, en vous couchant.

Ou bien, verſez une pinte d'eau dans un pot de terre, mettez-y ſix feuilles de chou rouge hachées menu, avec un bon morceau de beurre frais : faites bouillir le tout juſqu'à ce que le jus ſoit réduit à moitié, & retirez-le, après avoir exprimé avec une cuiller le ſuc des choux ; mettez ſur le tout une once de ſucre ; prenez de cette liqueur deux ou trois matins à jeun.

RIDEAUX. On apelle ainſi à la campagne des langues de terre eſcarpées ou en pente, qui ſe trouvent quelquefois entre deux piéces voiſines ; dans ce cas les anciennes Coutumes veulent que celui qui a le terrein du bas des rideaux ait le reſte du rideau : quand on en peut diſpoſer, on doit en employer le terrein en arbres fruitiers, ne fût-ce que pour empêcher l'éboulément des terres du rideau lorſqu'il borde quelque chemin.

RIDES du viſage. Reméde pour les ôter : Prenez une demi-once d'huile d'olive, une once d'huile de tartre, une demi-once de mucilage, de ſemence de coings, ſix gros de ceruſe, une demi-dragme de borax, autant de ſel gemme ;

remuez le tout enſemble quelque eſpace de tems dans un petit plat de terre avec une eſpatule, & frottez-vous-en le viſage.

Ou, prenez de l'huile de myrrhe ; & le ſoir, en vous mettant au lit, graiſſez-vous-en le viſage, le couvrant d'une toile cirée.

RIS DE VEAU, (ragoût de) eſt un morceau délicat qui tient à la gorge de cet animal. Lavez bien vos ris de veau : faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, puis dans l'eau fraiche, de là ſur un linge eſſuyez-les pour les détacher ; mettez les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, fines herbes, ſel, poivre, mouſſerons, tranches de truffes : paſſez le tout ſur le fourneau ; mouillez-les de jus, laiſſez-les cuire à petit feu : après dégraiſſez-les, & liez-les d'un coulis de veau. Ce ragoût ſert pour garnir toutes ſortes d'entrées à la braiſe.

RIVIERES. Tout le monde ſçait, ou doit ſçavoir que les riviéres navigables appartiennent au Roi, & que celles qui ne le ſont pas appartiennent aux Seigneurs féodaux dans l'étendue de leurs fiefs. On prétend auſſi qu'une petite riviére ou ruiſſeau peut apartenir à un Particulier, lorſqu'elle à ſa ſource & ſon cours dans ſes terres, ou bien qu'elle eſt à lui par une poſſeſſion immémoriale. Un Seigneur a droit de ſaigner la riviére qui paſſe dans ſon fief, pour arroſer ſes prairies, pourvu que cela ſe faſſe ſans porter un grand préjudice à ſes voiſins : on tient même que les Particuliers peuvent preſcrire le droit d'arroſer leurs prairies par une poſſeſſion immémoriale ; mais perſonne n'a droit de retenir ou de détourner l'ancien cours des eaux publiques.

RIZ. Plante dont la graine eſt fort commue & dont on ſe ſert pour aliment, & ſouvent même pour remède. Le riz vient ſur un tuyau de la hauteur de deux pieds, mais plus noueux que celui du blé : ſes feuilles reſſemblent à celles du poireau ; le grain eſt enfermé dans l'épi : le bon riz doit être net, bien nourri, dur, blanc : il adoucit & épaiſſit les humeurs : il eſt bon aux pulmoniques & aux hétiques : ſa farine peut faire d'aſſez bon pain.

Maniére d'aprêter en maigre. 1°. Lavez-le trois ou quatre fois dans l'eau tiéde, & frottez-le fort dans vos mains : 2°. Faites-le cuire à petit feu, pendant trois heures, dans un bouillon maigre, qui doit être fait avec panais, carottes, choux, oignons, navets, modérément de tout ; ajoutez-y un morceau de beurre : aſſaiſonnez votre riz, & faites qu'il ne ſoit, ni trop clair, ni trop épais.

Le riz au lait ſe fait ainſi : lavez votre riz, faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever : mettez-y enſuite petit à petit du lait chaud, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit : aſſaiſſonnez-le de ſel & de ſucre.

Crême de riz. Broyez dans un mortier deux ou trois onces de riz, faites cuire cette farine broyée dans une

pinte d'eau, juſqu'à conſiſtance de bouillie : paſſez cette bouillie par une étamine avec force expreſſion, mettez-la dans un pot de fayance ; quand vous voulez donner un bouillon au malade, mêlez-y une ou deux cuillerées de cette crême.

Méthode de préparer le riz, pour en avoir toujours de tout prêt à employer, ſoit dans le bouillon gras, ſoit dans le lait. Mettez du riz dans un ſac de toile, que vous coudrez enſuite : faites-le crever & cuire dans l'eau ; laiſſez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures, puis ouvrez le ſac & étendez le riz ſur un nape blanche pour le faire ſécher : lorſqu'il eſt bien ſec, retirez-le & ſerrez-le, il ſe conſervera long-tems. Pour en uſer dans le moment, il ſuffit de faire chauffer le bouillon ou le lait, & d'en mettre dedans ce qu'on jugera à propos, en couvrant l'écuelle ou le pot pendant un demi-quart-d'heure.

On peut employer le blé de Turquie de la même maniére que l'on vient de dire à l'égard du riz.

Maniére de faire du pain de farine de riz : 1°. on doit réduire le riz en farine, ce qui ſe fait par le moyen d'un moulin ; ſi on n'en a point, il faut jetter le riz en grain dans une marmite ou chaudiére remplie d'eau preſque bouillante puis retirer le vaiſſeau de deſſus le feu, & laiſſer tremper le riz du ſoir au matin : le riz étant tombé au fond, on jette l'eau qui ſurnage, on le met égoutter ſur une table diſpoſée en pente : lorſqu'il eſt ſec on le pile, & on le réduit en farine, que l'on paſſe par un tamis fin.

2°. On met de cette farine la quantité qu'on juge à propos dans une huche ou pétrin : en même-tems on fait échauffer de l'eau à proportion dans une chaudiére, & on y jette quatre jointées de riz en grain, que l'on fait bouillir & crever. Lorſque cette matiére eſt un peu refroidie, on la verſe ſur la farine, & on pétrit le tout enſemble, en y ajoutant du ſel & du levain : on le couvre enſuite de linges chauds, & on laiſſe lever la pâte. Cette pâte en fermentant devient liquide comme de la bouillie : pendant qu'elle leve on doit faire chauffer le four, & lorſqu'il eſt au point de chaleur néceſſaire, on prend une caſſerole étamée emmanchée dans une perche aſſez longue pour atteindre au fond du four ; on met un peu d'eau dans cette caſſerole, puis on la remplit de pâte : on la couvre de feuilles de chou ou autres grandes feuilles, on l'enfourne ; & lorſqu'elle eſt à la place où l'on veut mettre le pain, on la renverſe promptement : la chaleur du four ſaiſit la pâte, l'empêche de s'étendre, & lui conſerve la forme que la caſſerole lui a donnée. Ce pain ſort du four auſſi jaune que les pâtiſſeriés que l'on a dorées avec un jaune d'œuf ; ce pain eſt de fort bon goût, à moins qu'il ne devienne raſſis.

Moyen qu'on propoſe aux Seigneurs des Terres ou Poſſeſſeurs de gros Domaines pour ſoulager les Pauvres de la cam-

pagne dans une diſette. Ce moyen conſiſte à pouvoir faire de la ſoupe au riz pour cinquante perſonnes, les enfans de huit ans & au-deſſous, compris deux pour une : en voici la recette.

Ayez un chaudron de cuivre contenant trente-neuf à quarante pintes meſure de Paris ; s'il eſt plus grand c'eſt encore mieux, crainte que le bouillonnement ne lui faſſe contracter l'odeur de la fumée ; verſez-y neuf pintes d'eau, & jettez-y ſix livres de riz bien lavé quand elle ſera chaude. Faites cuire ce riz lentement, & remuez-le ſans ceſſe, pour empêcher qu'il ne s'attache au fond. A meſure qu'il crévera & qu'il s'épaiſſira, verſez-y dix-neuf pintes d'eau chaude, mais par intervalle, & de deux en deux pintes : cela fait, laiſſez le riz ſur le feu pendant deux autres heures, & remuez-le ſans ceſſe : le riz créve & revient ſur le feu dans l'epace d'une heure : lorſqu'il eſt bien cuit & revenu, mettez-y ſix pintes de lait, mais point trop vieux, car il tourneroit ; ajoutez-y trois quarterons de ſel : remuez le tout pendant une demi-heure ſans interruption. Après cet eſpace de tems, ôtez le chaudron de deſſus le feu, & peu après mettez-y ſix livres de pain blanc un peu raſſis, & non du pain bis ; car il aigrit le riz ; faites-le couper dès la veille en ſoupe très-mince, & mêlez-le avec le riz, de maniére qu'il aille juſqu'au fond & s'imbibe bien du tout.

A l'égard de la diſtribution, on doit la faire faire ſur le champ pour trouver les cinquante portions : chaque portion pourra être de deux cuillerées ; chaque cuillerée étant d'un quart de pinte, & d'une cuillerée ſeulement pour les enfans de huit ans & au-deſſous, le tout néanmoins à la prudence du diſtributeur : en diſtribuant le riz, ayez ſoin qu'on le remue avec la cuiller, & qu'on prenne au fond du chaudron.

2°. On doit faire avertir ceux qui ne mange point leur portion ſur le champ, de la faire réchauffer à petit feu, en y mettant un peu d'eau ou de lait pour la faire revenir. On peut augmenter ou diminuer les doſes des choſes, ſuivant le nombre des perſonnes. Au reſte, il y a un avantage à ne ſe ſervir que d'une ſeule chaudiére, dès qu'on peut en avoir d'aſſez grande. Il faut encore obſerver qu'en quelques endroits on peut ſe ſervir de beurre au lieu de lait, une demi-livre de beurre tient lieu de ſix pintes de lait, & que les vingt-huit pintes d'eau, meſure de Paris, reviennent à vingt-quatre pintes, meſure d'Orléans.

Cette méthode a été exécutée en 1752. par les ordres & les intentions de M. le Duc d'Orléans, & par un effet de ſa munificence & de ſa charité pour les pauvres de ſon Apanage, lors de la diſette qui déſola l'Orléanois l'an 1752. On a calculé qu'en ſe procurant du riz au prix coûtant, le tout ne revenoit qu'à 3 liv. 6 ſ. ce qui revient à 15 ou 16 deniers par

tête, à mettre les six livres de riz à 1 liv. 4 s. les six livres de pain à dix-huit sous, les six pintes de lait à douze sous, trois quarterons de sel à huit sous, & le bois à quatre sous.

Cette même méthode peut servir d'exemple pour économiser la distribution des secours que les personnes charitables voudroient donner dans un tems de disette & de cherté des grains.

Recette pour faire de la bouillie pour les enfans à la mamelle dans les mêmes circonstances.

On doit pour cela faire moudre une partie de riz; ensuite on fait la bouillie avec un demi-setier de lait, un demi-setier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demie de farine de riz. Il faut faire délayer la farine avec le lait, l'eau & le sel, faire bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte legére au fond du poëlon, l'ôter ensuite de dessus la flamme, & le mettre un quart-d'heure ou environ sur la cendre rouge: on remettra ensuite cette bouillie sur la flamme jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croûte, qui est au fond du poëlon, est fort épaisse sans cependant qu'elle sente le brûlé. Quatre livres de farine suffisent par mois pour la nourriture d'un enfant, à lui faire de la bouillie deux fois par jour; mais comme la farine de riz seule est un peu trop pesante, deux livres peuvent suffire, en y mêlant un bon tiers de farine de froment.

Autre méthode de préparer le Riz pour nourrir trente personnes pendant un jour entier.

Prenez cinq livres de riz, nettoyez bien ce riz à trois différentes fois dans de l'eau tiéde; mettez-le dans une chaudiére avec vingt pintes d'eau & une quantité proportionnée de sel: faites bouillir le tout à petit feu pendant trois heures, en remuant de tems en tems, de peur que le riz ne s'attache au fond: à mesure qu'il s'épaissira, versez-y peu à peu de l'eau chaude. Si on veut le préparer avec de la viande, on doit en mettre deux livres & demie dans les vingt premiéres pintes d'eau, & après l'avoir fait bouillir & écumer, y jetter les cinq livres de riz avec le sel & continuer la cuisson: au lieu de viande on peut mettre cinq quarterons de graisse. Si on le prépare avec du lait, il faut pour cette même quantité de personnes six pintes de lait, & retrancher six pintes d'eau, & n'en mettre ainsi que quatorze, mais on ne doit verser le lait dans le riz que dans le dernier quart-d'heure de la cuisson; car d'abord on doit faire cuire le riz comme si on le faisoit à l'eau seule.

De-là il suit que selon le nombre des personnes que l'on a

à nourrir, il faut à proportion augmenter ou diminuer la doſe, de riz, d'eau, de viande, de graiſſe ou de lait; mais celui qu'on a préparé avec le lait doit être mangé le jour même. *Journ. écon. Août* 1758.

ROB. On apelle ainſi le ſuc des fruits qu'on a exprimé juſqu'à la conſomption de deux tiers de leur humidité: on en fait de pluſieurs ſortes.

Rob de mûres. Tirez le ſuc des mûres avant leur entiére maturité: laiſſez-le dépurer un jour ou deux au ſoleil: mêlez-en deux parties avec une partie de miel dans un plat de terre vernifſé: faites-les évaporer juſqu'à conſiſtance de miel par un feu médiocre, & gardez ce rob dans un pot; il eſt bon pour les affections de la gorge & de la bouche.

On fait encore un rob de coings avec une centaine de pommes & de coings: il arrête les devoiemens.

ROCAMBOLES [les] croiſſent ſur les têtes de l'ail, mais elles ſont d'une qualité moins piquante: elles viennent de graine, & ſe cultivent comme l'ail.

ROGNE [la] eſt une corruption du ſang qui infecte la peau & qui provient d'une pituite ſalée.

Reméde. Frottez-la rogne avec du jus nouvellement exprimé de l'herbe d'aigremoine, mêlé avec ſel & vinaigre, ou de vieille huile de noix.

Ou, prenez quatre onces de graiſſe de porc, une once de ſoufre vif en poudre déliée, autant de ſel auſſi en poudre ſubtile, & une once & demie de térébenthine lavée, & faites un onguent du tout pour en oindre la rogne.

ROGNONS de mouton. Maniére de les aprêter. Faites-les blanchir; ôtez-en la petite peau; piquez-les de gros lard aſſaiſonné, & les paſſez à la caſſerole avec un peu de lard fondu, perſil & ciboule: mettez-les dans un pot avec un bon bouillon, ſel, poivre, girofle, champignons, quelques marrons, un bouquet de fines herbes, le tout cuit; dégraiſſez-le bien, & y jettez un coulis de veau.

On peut auſſi les faire cuire à la broche, après les avoir blanchis & piqués de menu lard.

ROITELET. Oiſeau fort petit, & qui ne chante pas mal: il habite ordinairement les vieilles maſures: on peut l'élever en le prenant dans le lit, & en lui donnant pour mangeaille du cœur de veau haché bien menu: il faut lui donner ſouvent à manger, & peu chaque fois.

ROLE des Tailles. C'eſt la liſte de tous les taillables: il doit être fait par les Aſſeſſeurs & Collecteurs, & être verifié par les Elûs: il eſt toujours exécutoire par proviſion, ſauf le rejet, ſi les Collecteurs ſont avoués par les Habitans: autrement les Collecteurs en répondent perſonnellement.

ROMARIN. Arbriſſeau chargé de petites branches de couleur cendrée, d'un odeur aromatique: il croît abondamment dans les Pays chauds & demande une bonne ter-

re. On ſe cultive dans les jardins : il ſe multiplie mieux de plants enracinés que de ſemence : ſes feuilles & ſes fleurs ſont bonnes dans les affections du genre nerveux, comme la paralyſie, l'épilepſie, le vertige ; les meilleures ſont celles qui naiſſent dans le Languedoc. Le romarin, apliqué extérieurement, fortifie les jointures & les nerfs, & réſout les humeurs froides : il eſt bon en décoction contre les obſtructions du foie, de la rate & la jauniſſe.

RONCE. Arbriſſeau dont les branches ſont toutes garnies d'épines, & qui vient dans les haies & dans les bois le long des chemins. Son fruit eſt la mûre ſauvage : avant ſa maturité elle eſt rafraîchiſſante & très-aſtringente. On ſe ſert des feuilles de la ronce pour les inflammations de la gorge : leur décoction eſt un ſpécifique contre les ulcéres des jambes, en la faiſant dans du vin dont on les lave ſouvent. Les racines de la Ronce ſont apéritives : elles ſont bonnes contre la pierre : priſes en décoction, elles arrêtent le cours de ventre.

ROQUETTE, plante potagére. Sa tige eſt haute d'un pied & demi : ſes feuilles ſont longues & découpées, & un peu amères, ſa graine ronde, ſa racine blanche : on la ſéme tous les ans au Printems pour la manger en ſalade : elle fleurit en Juin : comme elle eſt fort chaude, on la mêle avec la laitue. La ſemence de la roquette priſe ſouvent à jeun, mêlée avec celle de cumin, eſt bonne aux vieillards pour les préſerver de l'apopléxie.

ROSEAUX [les] de même que les joncs, ſont les productions des endroits marécageux : ils ont leur utilité ; on les coupe par un beau tems pour qu'ils puiſſent ſécher à l'air pendant trois ou quatre jours : on les garde pour faire des balais & pour couvrir les toîts des Payſans : on les mêle pour cet effet avec de grands joncs, & quand le tout eſt bien ſerré, preſſé & également diſtribué, de même qu'on fait les couvertures de chaume, on en a pour longtems ; celle de roſeau dure quarante à cinquante ans.

ROSES & ROSIER [les] ſont les fleurs du Roſier. Quoique la roſe ſoit une fleur des plus communes, elles n'eſt pas moins admirable, par la beauté de ſa couleur, & par ſon odeur délicieuſe. Les Fleuriſtes en cultivent beaucoup d'eſpéces : les plus connues ſont l'odorante, la roſe de Hollande, les roſes rouges, les couleurs de chair, les couvertes ou roſes de Provins, les panachées, les roſes blanches, les ſimples, &c.

Les roſiers en général veulent une terre forte, & ſe plaiſent dans les lieux humides : on les perpétue, ſoit en couchant leurs branches en Septembre, ſoit par le moyen des rejettons & dans le même mois ; on les tranſplante auſſi-tôt après.

Les roſiers de Hollande ſe plantent dans le mois d'Octobre, dans une bonne terre à potager : on les taille au mois

de Mars : ils se multiplient de branches éclatées & enracinées : on les plante en un trou, creux d'un demi-pied. Ceux qui donnent des fleurs une grande partie de l'année, doivent être taillés deux fois, d'abord au mois de Novembre : on les coupe alors à raz de terre, & à la fin de Mars on taille les nouvelles branches ; on couvre ensuite les racines de nouvelle terre : dès que le rosier commence à boutonner, on doit le décharger de ses boutons, avant qu'ils soient épanouis ; &, après les premiéres fleurs passées, tailler les branches au premier nœud ; c'est le moyen qu'il produise quantité de roses pendant tout l'Eté : on les multiplie aussi de marcottes & de boutures fichées en terre aux mois d'Octobre & Novembre.

Les rosiers muscats se multiplient par les dragons qui naissent du pied : ceux à roses blanches doubles, de plant enracinés à quatre doigts en terre ; ils ne veulent pas être taillés : ceux à fleur jaune, des rejettons du pied. Toutes les autres espéces de rosiers veulent du soleil, & une terre forte : on les plante en Novembre, Février & Mars, & on les taille au Printems.

Pour avoir des roses en toute saison, découvrez en Hyver les racines du rosier, mettez-y de la fiente de cheval bien menue, mêlez avec cette fiente de la poudre de soufre, & recouvrez le tout de terre.

Celles qu'on emploie pour les remédes, sont : 1°. les roses pâles : elles sont purgatives : cueillis avant la rosée, elles purgent encore plus l'humeur bilieuse & les sérosités. 2°. Les roses muscades, qui ont une odeur muscade ; elles s'écloſent qu'en Automne, & sont blanches ; elles purgent encore plus que les pâles. 3°. Les roses rouges, & d'un rouge brun, dont on fait des conserves ; elles sont astringentes, fortifient l'estomac, arrêtent le vomissement & le cours de ventre : on les emploie aussi extérieurement & en fomentation après les avoir fait bouillir dans du gros vin, pour les entorses, les meurtrissures, pour fortifier les nerfs.

Eau-Rose. Cueillez des roses blanches simples, nouvellement épanouies, & après le lever du soleil, & point humectées de pluie ; pilez-les dans un mortier, laissez-les macérer dans un vaisseau de terre pendant tout un jour, enveloppez-dans un linge, & exprimez-en le suc.

ROSSIGNOL (le) est un petit oiseau fort célébre par son chant, n'y ayant aucun oiseau qu'il ne surpasse par la douceur de sa voix, la variété de ses sons, ses fredons & son gasouillement.

Les rossignols des bois, ainsi que ceux qu'on a pris tout grands, ne chantent que pendant les mois d'Avril & de Mai ; mais ceux qu'on a élevés tout petits, chantent depuis le mois de Décembre juqu'à la fin de Mai : & en celui-ci, ils chantent même nuit & jour pendant quinze jours, enſorte

que pluſieurs en crévent. Le roſſignol a le plumage d'un brun tanné, & cendré ſous le ventre : il habite les bois & les lieux ombrageux ; il eſt fort délicat : c'eſt un oiſeau ſolitaire qui ne va point comme d'autres par troupe, & change de Pays tous les ans : il fait ſon nid dès le mois de Mai, ainſi que deux ou trois fois l'année, ſelon la douceur du tems.

Ce nid eſt le plus ſouvent à terre, au coin d'un bois, & compoſé de feuilles d'arbres ſéches : la femelle pond quatre ou cinq œufs ; elles ſeule les couve, & le mâle chante. Les petits éclóſent au bout de dix-huit ou vingt jours, & ils ſont couverts de plumes dix ou douze jours après : pendant ce tems le mâle ne chante preſque point. A l'égard de ceux qu'on a pris, il vaut mieux les laiſſer élever par leurs pere & mere, lorſqu'on a ceux-ci, que de les élever à la brochette.

Il y a différentes maniéres de prendre les roſſignols : la plus ordinaire eſt un trébuchet avec ſa trapette, avec un apât de vers de farine que l'on attache, par le moyen d'une épingle, qui le traverſe, à un crochet qui tient à la trapette : lorſque l'oiſeau eſt pris, on connoît que c'eſt un mâle, ſi, après avoir attendu quelque-tems, il ne chante point : on doit le mettre dans une cage garnie au-deſſus d'une toile, pour que l'oiſeau ne ſe caſſe pas la tête en ſe débattant, & revêtue de mouſſe, & de maniére que l'oiſeau n'ait que fort peu de jour : on lui preſente quatre ou cinq fois le jour des vers vivans attachés à une longue épingle, & de petits morceaux de viande ordinaire, coupée & pilée, & des œufs durs coupés par morceaux : dès qu'on l'entend chanter, on doit lui donner du jour.

Pour élever des roſſignols à la béquée, le moyen le moins difficile eſt de prendre le pere & la mere, afin qu'ils nourriſſent leurs petits eux-mêmes ; mais il faut pour cela tranſporter le nid le plus près du lieu où il étoit, dans un eſpace de terre, où l'on dreſſe un trébuchet ; on met enſuite le nid dans une chambre, où l'on met de la nourriture & de l'eau il ſuffit de donner à manger aux petits, les deux premiers jours ; enſuite le pere & la mere les nourriſſent : au bout de deux mois, on met en cage les mâles & le pere, & on donne la liberté aux femelles.

La nourriture des roſſignols qu'on aprivoiſe, eſt de la farine de millet mêlée avec des œufs, dont on fait une petite pâte fort molle, en délayant le tout avec un peu d'eau on doit de tems en tems renouveller la mouſſe qu'on met dans leur cage, & la couvrir avec ſoin, tant qu'ils ſont encore foibles. Lorſqu'ils ſont devenus plus forts, on doit les nourrir avec du cœur de bœuf ou du mouton crû, coupé menu & pilé, au défaut des œufs durs, blanc & jaune, mêlés & mis en petits morceaux : il faut que les augettes ſoient entiérement dans la cage, & que l'eau ſoit tous les jours renouvellée.

On connoît qu'un roſſignol eſt un mâle : 1°. lorſque ſur deux ou trois plumes de l'aîle, la barbe qui ſort de la côte de la plume que l'on voit eſt noire ; 2°. lorſque les jambes paroiſſent rougeâtres en les regardant, & en plaçant le roſſignol entre l'œil & le jour ; 3°. par ſon chant, c'eſt la marque la plus aſſurée.

Maladies des roſſignols : 1°. l'abſcès au croupion qui le fait languir & l'empêche de chanter ; on doit fendre l'abſcès, le preſſer, & donner au roſſignol quelque ver de farine ou cloportes ; 2°. la galle à la tête. Remède. Le rafraîchir avec du mouron coupé menu, ou de la poirée ; oindre la partie où ſont les poux. 3°. L'amaigriſſement cauſé par l'excès du chant. Le remède, c'eſt de diverſifier leur mangeaille, & les bien nourrir. 4°. Le trop de graiſſe. Remède. Leur retrancher un peu de nourriture. 5°. Le dévoiement cauſé par la viande crue, dont ils ſe nourriſſent. Remède. Leur donner à la place pendant quelque tems des jaunes d'œufs. 6°. La conſtipation : leur donner des laitues coupées menu. 7°. La mue ; celle qui vient dans le mois de Septembre par un tems froid, eſt dangereuſe. Le remède eſt de les expoſer quelque tems au ſoleil, de ſouffler ſur leurs plumes du vin tenu dans la bouche, de leur donner du ſucre, des herbes coupées menu. Il n'y a rien à craindre de la mue qui vient au commencement d'Août.

ROSSOLIS. Liqueur compoſée de toutes ſortes de fleurs odoriférantes, bien épluchées, en ſorte qu'il n'y reſte que la feuille. On les fait infuſer chacune ſéparément dans de l'eau qu'on a fait bouillir ; enſuite on ôte les fleurs, on les met égoutter, & ſur trois pintes de cette eau égouttée, on met au moins trois chopines d'eſprit de vin, trois livres de ſucre clarifié, & un demi-ſetier d'eſſence de canelle ; paſſez enſuite le tout, & mettez-le dans des bouteilles, & bouchez-les bien.

ROTURE. On apelle ainſi un héritage tenu en cenſive, à la différence des Fiefs qui ſont tenus noblement ; il n'eſt pour les Rotures, ni foi, ni hommage, ni dénombrement, ni relief, ni requint ; mais ſeulement le cens par chacun an, & les lods & ventes, leſquels ſont dûs au Seigneur dans les mutations à titre de vente ou autre équipolent, le tout ſous peine d'amende.

ROUELLE de veau. *Voyez* Veau.

ROUILLE. Pour ôter la rouille de deſſus le fer, trempez un linge dans l'huile de tartre tirée par défaillance, & frottez-en enſuite le fer.

ROUILLE, maladie des blés. La rouille eſt une eſpéce de ſubſtance rouſſe de la même couleur que la rouille de fer, qui endommage les feuilles & les tuyaux du froment, & les empêche abſolument de croître quand les tuyaux ſont formés. Les brouillards ſecs, ſuivis d'un ſoleil ardent, produiſent cette rouille, lorſque les fromens ſont dans la force de leur

végétation ; le mal eſt ſans reméde, ſi les blés étoient en tuiau. Cependant on a éprouvé, ſelon M. du Hamel, qu'une pluie abondante diſſipe entiérement la rouille qui a attaqué le froment, & que les grains en ſouffrent peu. *Voyez* Blés & maladie des blés.

ROUSSEURS & tâches, ou lentilles du viſage. Reméde. Faites diſſoudre de petits coquillages, apellés porcelaines, dans du jus de citron & frottez-en les rouſſeurs.

Ou frottez-les du jus d'argentine.

Détrempez une once de miel dans deux onces de jus de creſſon, paſſez la liqueur au travers d'un linge, & frottez-en le ſoir les lentilles, elles s'évanouiront.

Autre reméde. Prenez les os longs des pieds de mouton, que vous ferez brûler au feu juſqu'à ce qu'ils ſe réduiſent facilement en poudre, laquelle vous ferez infuſer vingt-quatre heures dans du vin blanc, puis vous le coulerez, & vous vous en ſervirez : ſur quatre pieds, il faut un verre de vin blanc. *Voyez* Rides.

ROUX-VENTS. On apelle ainſi les mauvais vents qui ſurviennent aux mois d'Avril & de Mai ; ils ſont froids & humides, & ils font un grand dommage aux fruits ſur leſquels ils dominent.

RUCHE, panier deſtiné pour mettre des abeilles ou mouches à miel, afin qu'elles y eſſaiment. Les ruches les plus convenables & les plus durables ſont celles qui ſont faites de paille; la meilleure eſt celle du ſeigle; il faut l'émonder & en couper l'épi, elles ſont plus chaudes & plus ſaines que celles d'oſier ou de planche. On doit les conſerver dans des lieux ſecs juſqu'à ce qu'on les emploie, afin qu'elles ne ſentent point la ſouris ni d'humidité ; on doit entortiller la paille avec de l'écorce de noiſettiers, dont on ſe ſert pour faire des paniers. On commence l'ouvrage par le gros bout, en pliant les cordons de paille en rond, & laiſſant une eſpace qui forme un trou rond au haut de la ruche : on continue l'ouvrage en dôme juſqu'à ce qu'il ait vingt ou vingt-cinq pouces de largeur, parce qu'on les nettoye, & on en tire le miel plus facilement : enſuite on forme le corps de la ruche juſqu'à la hauteur de deux pieds : le bord qui la termine doit être uni, afin qu'il n'y ait aucun jour ſur la planche où on la poſe. On paſſe par le trou qu'on a laiſſé au haut de la ruche, un morceau de bois long de quinze pouces, rond par le haut qui ſort de la ruche, & carré & plus gros par le bout qui eſt en dedans. Ce morceau de bois, apellé poignée, ſoutient tout l'ouvrage ; & on l'affermit ſur deux bâtons poſés en croix. Il vaut mieux que les ruches ſoient étroites par le bas que par le haut, parce que les rayons de miel ſont moins ſujets à ſe détacher : on en doit faire de pluſieurs grandeurs. Les plus grandes ne doivent pas avoir plus de vingt pouces de diamétre ſur deux pieds de haut ; les médiocres ſont d'un plus grand profit que les grandes, & les abeilles y eſſaiment plus ſouvent ; mais

on doit mettre les gros eſſaims dans les grandes. La ruche étant faite, on arrache les bouts de paille, & on la flambe ſur un feu clair. On rehauſſe les ruches avec des hauſſes, on apelle ainſi un rond de la même matiére que les ruches & de la même circonférence, & haut d'environ huit pouces : on les place ſous les ruches qu'on veut empêcher de trop eſſaimer; les abeilles s'y trouvant plus à l'aiſe, & ayant plus de place à remplir, continuent leur travail & augmentent le produit de la cire.

RUCHIER, eſt le lieu où les ruches ſont placées. Il doit être compoſé de planches bien polies, rangées par quatre ou cinq étages, ſelon le nombre de ruches; on les place contre un mur, en laiſſant néanmoins une eſpace derriére pour pouvoir viſiter les ruches. Sa meilleure expoſition eſt entre l'Orient d'Hyver & le Midi, c'eſt-à-dire, qu'il doit être expoſé au ſoleil entre huit & dix heures du matin. On y pratique un toît de paille ou de bois pour le garantir de la grande ardeur du ſoleil au midi, ainſi que de la pluie; les planches doivent être en pente douce, inſenſible par-devant, afin que l'eau n'y ſéjourne pas. On laiſſe entre chaque ruche une eſpace de deux ou trois pouces. On ne doit pas laiſſer de tas d'herbes, ni aucunes immondices au-devant du ruchier; il eſt avantageux qu'il ſoit placé à l'écart près de quelque plant d'arbres, comme arbres nains, groſeillers, arbuſtes, ou de quelque petit carré garni de fleurs. Les ruches doivent être ſcellées ſur les planches, avec un enduit de bouze & de chaux vive. Après qu'on a ôté le miel & la cire, on doit bien nettoyer la place, ôter toutes les toiles d'araignées, chenilles, papillons qui pourroient être ſur le ruchier; car rien ne porte plus les abeilles au travail que la grande propreté. On doit toujours enfumer les abeilles avant de pencher leurs ruches, afin de les rendre plus tranquilles. Lorſqu'on eſt obligé de changer les abeilles de panier, ce changement doit être fait dans un tems chaud, comme en Juin ou Juillet, lorſqu'on voit que les abeilles n'aiſſemeront plus dans l'année, & lorſque le couvain eſt perfectionné. La circonférence de la ruche dans laquelle on change les abeilles doit être un peu plus grande que celle de l'ancienne; on doit renverſer celle-ci ſur le côté, la laiſſer quelque tems dans cet état, puis l'enlever doucement, l'emboiter dans la ruche neuve, enveloper d'un linge l'endroit de la jonction, renverſer le tout de maniére que la ruche neuve ſoit en haut, & tirer la ruche vieille de deſſous. Les abeilles, après cette opération, vont aux champs, & à leur retour elles entrent dans la ruche neuve; on peut faire cette même opération lorſqu'on veut ôter le miel & la cire, au lieu de faire périr les abeilles avec de la fumée de ſoufre, comme font certaines gens par un abus très-condamnable.

Dans l'achat des ruches il y a des moyens de diſtinguer les bonnes d'avec celles qui ne le ſont pas. 1°. Donnez un coup de

de doigt ſur la ruche, comme on fait pour ſonder un tonneau; s'il produit un bruit ſéparé en deux ou trois tons, la ruche eſt bonne; ſi le bruit eſt court & s'apaiſe dans l'inſtant, c'eſt qu'il y a peu d'abeilles dans la ruche. 2°. Frapez ſous la ruche, le ſon clair & aigu annoncera un grand vuide d'abeilles & de proviſions; ſi elle rend un ſon étouffé, elle eſt bien conditionnée. 3°. Si en ſoulevant la ruche de la hauteur de deux pouces, l'eſpace qu'elle occupoit eſt net & propre, la ruche eſt bonne; mais s'il eſt chargé d'ordures, elle eſt foible & mal fournie.

Auſſi-tôt qu'on a acheté les ruches, on doit les enlever pour prévenir les fraudes: il eſt plus avantageux de les tranſporter la nuit.

RUE. Plante médicinale qui croît dans les jardins & dans les lieux expoſés au ſoleil; ſa tige eſt d'environ trois pieds; ſes feuilles ſont petites & rondes, d'une odeur déſagréable. Cette plante eſt chaude, nervine, vulnéraire, cordiale, carminative: on l'emploie contre l'épilepſie, les maladies malignes, les venins, la peſte, la morſure des ſerpens & des chiens enragés, la colique venteuſe, &c.

RUE de muraille. C'eſt un des capillaires: elle croît entre les pierres proche des eaux: on l'emploie contre la toux, l'aſthme, la jauniſſe, la gratelle, &c.

RUT. On apelle ainſi le tems que les cerfs, les chevreuils & ſangliers cherchent la femelle.

S.

SABLE. Il y en a de trois ſortes, de mer, de riviére, & de terre: celui de mer ne vaut rien pour faire le mortier deſtiné à bâtir; celui de riviére eſt le meilleur de tous; celui de terre paſſe pour bon lorſqu'il ſonne en le faiſant ſauter dans la main, & qu'il eſt employé au ſortir de terre: on ſe ſert de ce dernier à Paris communément.

Le ſable le plus graveleux eſt le plus propre pour les ouvrages de maçonnerie.

Le ſable ſe meſure par tombereaux. Le tombereau doit avoir deux pieds de haut, deux de large, quatre pieds & demi de long: vingt-quatre tombereaux font une toiſe cube. Le tombereau de ſable vaut depuis douze juſqu'à ſeize ſous, ſelon la diſtance du lieu où on le charrie.

SACRE, eſpéce de faucon femelle, qu'on dreſſe au vol; c'eſt un oiſeau de proie; il a les plumes d'un roux enfumé, le bec, les jambes & les doigts bleus; il eſt propre au vol du milan, du héron; c'eſt un oiſeau paſſager.

SAFRAN (le) vient d'une plante dont les feuilles ſont longues & douces; ſa tige eſt baſſe, & porte une fleur au mi-

lieu de laquelle eſt une houpe découpée en trois cordons ou filamens, d'une couleur rouge & d'une odeur agréable : ces filets ſont d'un grand uſage dans les remédes, & c'eſt ce qu'on apelle le ſafran. Le meilleur ſafran eſt celui du Levant, & en France celui qui croît dans le Gatinois ; le ſafran demande une terre legére, bien expoſée au ſoleil & bien labourée. On plante les oignons de ſafran aux mois de Mai & de Juin, en droite ligne, & à quatre doigts de diſtance ; on couvre de terre le trou qui doit être profond de trois doigts ; on doit les arroſer dans les chaleurs & les ſarcler. Au bout de la premiére année il ne paroît encore que de l'herbe ; on doit ôter cette herbe, piétiner toute la terre, en unir la ſurface, & la recouvrir de brouſſailles. Au bout de la ſeconde année, la fleur paroît avec ſes trois filamens rougeâtres, qui ſont le ſafran même. Cette fleur ne dure que vingt-quatre heures, & l'oignon en reproduit une nouvelle ; il faut les couper le matin, à meſure qu'elles paroiſſent, puis les éplucher proprement, pour en tirer le ſafran, qu'on met en lieu ſec. Le ſafran ſe vend à la livre, & on en fait un grand commerce pour les Pays étrangers.

SAIGNÉE (la) eſt une maniére de procurer la guériſon de certaines maladies, & quand elle eſt faite à propos, il en réſulte de grands avantages pour le corps humain. Il y en a de trois ſortes : 1°. l'évacuative ; on la fait pour diminuer la plénitude du ſang, & déſemplir les vaiſſeaux trop gonflés ; cette ſaignée relâche les parties accablées, & favoriſe la liberté de la circulation : 2°. la révulſive ; on la fait pour retirer & ramener à une partie opoſée le ſang qui aborde ailleurs avec trop d'abondance, ou dilate violemment quelque partie qui l'enflamme ou l'accable ; ainſi, dans la pleuréſie, on ſaigne du bras qui eſt opoſé au côté où eſt la douleur, & dans les engorgemens de la tête, on ſaigne du pied : 3°. la dérivative ; on la met en uſage pour faire aborder le ſang plus abondamment & plus promptement dans quelque partie, pour la dégager de tous les embarras qui s'y ſont formés ; ainſi, dans les engorgemens du cerveau, lorſque les ſaignées du pied n'ont pas eu tout l'effet qu'on en attendoit, on ſaigne de la jugulaire ; ainſi, dans la ſupreſſion des mois, ſi on ouvre la ſaphene, qui eſt une veine des pieds, laquelle deſcend de plus haut, le ſang, par ſa ſubite affluence, rétablit le cours des régles.

Les cas ordinaires qui indiquent la néceſſité de la ſaignée évacuative, ſont une trop grande quantité de ſang, qui gonfle les vaiſſeaux & rallentit la circulation ; la plénitude, qui produit les mêmes effets ; l'accablement ou l'inflammation de quelque partie, provenant d'un ſang trop abondant ou trop épais ; la néceſſité où l'on eſt de faire certains remédes qui demandent un vuide dans le corps.

Ceux qui indiquent la néceſſité de la ſaignée révulſive ſont l'opreſſion, la douleur, l'inflammation de quelque partie,

une hémorragie opiniâtre, qui vient d'un endroit déterminé, comme du nez, du poumon, de la matrice.

Enfin la saignée dérivative peut être mise en usage lorsqu'il arrive à suppression d'un écoulement de sang, soit naturel ou habituel.

Les personnes à qui la saignée est contraire, ou à l'égard desquelles il en faut user avec circonspection, sont les Vieillards décrépits, les petits enfans, ceux dont les forces sont épuisées, par quelque cause que ce soit, ou qui menent une vie pauvre, dure, laborieuse, ou qui ne se nourrissent que d'alimens peu succulens, tels que les légumes, les fruits. Voici encore quelques autres marques; les extrémités du corps froides par de fréquens intervalles, un pouls foible, inégal, intermittent, la peau du visage teinte d'une bile jaune, verte & noire, différens viscères obstrués, engorgés, tuméfiés, un tempérament infirme & usé; car dans tous ces cas les saignées doivent être bien rares.

On ne doit saigner que quand l'estomac est vuide, à moins de nécessité, comme dans l'apoplexie, ou lors d'une chûte considérable. 2°. On ne doit point saigner dans le frisson, parce qu'alors la circulation du sang est beaucoup rallentie; mais on doit saigner si-tôt qu'il y a une grande chaleur, c'est-à-dire, dans le montant de la fièvre.

On saigne avec sûreté dans les fièvres malignes, quand même il paroîtroit des taches sur la peau, si la violence de la fièvre le demande, dans la péripneumonie, la pleurésie, &c. Les saignées fréquentes sont nécessaires; mais alors on doit les faire bien moins copieuses. Enfin la saignée est fort utile aux femmes enceintes, sur-tout vers le troisiéme ou le quatriéme mois de la grossesse, & vers le huitiéme ou neuviéme, mais toujours du bras. *Voyez* Artére. Tendon. Nerf.

Nouvelles observations sur la Saignée.

Il n'est point de remède autant en usage que la saignée: il n'en est pas de meilleur en bien des occasions, & il n'en est pas de plus dangereux quand on la fait à contre-tems. Comme le sang, proprement dit, ne fait environ que la troisiéme partie des liquides répandus dans le corps animal, on en a inféré mal à propos que les saignées ne peuvent guére épuiser la masse du sang, quand on les porteroit à un point qui nous paroîtroit excessif; mais qu'on fasse attention que le sang est le principe de la vie, qu'il est seul capable de perpétuer le mouvement du cœur & des artéres, que sa quantité naturelle soutient nos forces, que la diminution de cette quantité les diminue selon ses degrés, & les abat enfin jusqu'à l'extinction, quand elle est portée trop loin: c'est ce qu'on voit palpablement dans les animaux qu'on égorge. De-là l'Auteur de ces observations conclut: 1°. que la saignée est toujours contraire dans les dif-

ſolutions du ſang, quand même il y auroit de la fiévre, des douleurs de poitrine aiguës & piquantes, des toux importunes, un pouls dur & fréquent : 2°. que les fiévres épidémiques, catarrales ne demandent pas la ſaignée, à moins que ce ne ſoit au commencement, & dans des tempéramens pléthoriques ; que ſi des matiéres âcres & bilieuſes abondent dans les premiéres voies & dans les viſcéres, il faut les évacuer par le moyen des purgatifs ou des vomitifs ; que la ſaignée ne corrige pas ces humeurs, qu'elle ne peut qu'abattre les forces. Il obſerve que les anciens Médecins ſe gardoient bien de ſaigner dans les maladies qui dépendoient de la bile & de l'acrimonie des humeurs, à moins qu'il n'y eût des ſignes certains d'une pléthore ſanguine, ou de quelque grande inflammation : 3°. enfin que les ſaignées copieuſes ne doivent avoir lieu que dans les diſpoſitions inflammatoires qui viennent du ſang.

SAINDOUX. On le fait avec de la panne de porc, que l'on coupe par morceaux : on la met dans un chaudron : on fait fondre la graiſſe : on paſſe cette graiſſe au travers d'un tamis : on la coule dans des pots de grais ; on la laiſſe refroidir, & on couvre les pots de papier. Le meilleur ſaindoux eſt le plus blanc : le ſaindoux ſert à faire des ragoûts, des beignets, de la friture, de la pâtiſſerie.

SAINE. Eſpéce de double filet. Le grand eſt compoſé de mailles, de morceaux de liége par le haut, & de morceaux de plomb par le bas : le petit eſt une eſpéce de ſac qui ſe ferme par le poids du plomb qui traîne à terre. On ſe met dans un bâteau pour faire uſage de ce filet : on en attache le premier bout au bord de l'eau à un piquet ; on fait avec le bateau un circuit qui embraſſe autant qu'il ſe peut la largeur de la riviére ; on jette à l'eau les longs replis du filet, & on revient ſe placer au bord : les divers morceaux de liége qui entourent le haut du filet le tiennent ſuſpendu à la ſurface de l'eau, & ceux de plomb l'appeſantiſſent vers le fond de l'eau : de cette maniére le filet forme une enceinte à demi-circulaire, d'où le poiſſon ne peut ſe ſauver que vers le bord de l'eau, par l'échancrure : en cet endroit les pêcheurs ont ſoin de battre l'eau avec les pieds, & à droite & à gauche : d'autres traînent les deux bouts du filet, qui, en ſe reſſerrant de toute part, contraint le poiſſon de ſe jetter dans le petit filet qui eſt au piquet.

SAINFOIN (le) eſt une petite plante fort connue, & qui fait le meilleur foin, parce que c'eſt celui qui engraiſſe le mieux les beſtiaux. Cette plante jette de petites branches menues, d'un rouge noirâtre, garnies de petites feuilles, d'où ſortent des fleurs fort ſerrées en forme d'épi, de couleur, tantôt jaune & rouge, tantôt blanche & violette, & renferment une graine groſſe comme une lentille.

Le ſainfoin vient de ſemence, & il eſt d'un grand pro-

ſit ; on le ſeme ordinairement au mois de Mars juſqu'à la fin de Juin. On doit, 1°. donner trois labours à la terre : le premier en Août, le ſecond en Octobre, le troiſiéme en Février : 2°. caſſer les mottes, & former dans le champ des carrés larges de dix pieds & longs de cinquante, & y répandre du fumier conſommé.

On doit ſemer le ſainfoin plus épais qu'aucun autre grain, car il vient plus dru ; herſer la terre auſſi-tôt après, en long & en large & en travers.

Pour un arpent de terre, il faut cinq livres de graine de ſainfoin ; il eſt deux ans à venir, c'eſt-à-dire, qu'il ne raporte de l'herbe fauchable qu'à la ſeconde année ; dès-lors on peut le faucher trois fois par an, dès que le fond y eſt propre ; l'une à la fin de Mai, la ſeconde à la fin de Juillet, la troiſiéme à la mi-Septembre : on connoît qu'il eſt mûr, lorſque la graine jaunit. L'herbe de la premiére fauchaiſon eſt celle qui a plus de ſuc.

On doit battre à la grange celle de la ſeconde fauchaiſon, parce que c'eſt celle qui raporte la graine que l'on met enſuite au grenier avec les autres : celle de la premiére & ſeconde année n'eſt pas bonne pour ſemer.

On ne doit pas laiſſer le ſainfoin en tas plus d'un jour ſur le pré, ni donner du ſainfoin verd aux beſtiaux. Le pré à ſainfoin raporte pendant huit ou dix ans ; mais dans les gelées on doit le couvrir avec du fumier long : quand il ne produit preſque plus, on le met en terres labourables.

Le ſainfoin engraiſſe beaucoup le bétail, mais il l'échauffe un peu. Un arpent de ſainfoin peut nourrir juſqu'à trois chevaux pendant l'année.

Nouvelles obſervations ſur le ſainfoin.

Cette herbe eſt fort ſaine, ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte : elle convient à tous les beſtiaux ; elle eſt d'une grande fertilité. Le ſainfoin vient facilement dans toutes ſortes de terres, excepté les marécageuſes ; mais il ſe plaît dans les terres qui ont beaucoup de fond. Il mérite qu'on le cultive avec ſoin ; car il fournit beaucoup plus d'herbes que les prés ordinaires : on le peut ſemer dans toutes les ſaiſons de l'année ; mais il eſt plus ſûr de le ſemer au Printems. Comme il eſt pluſieurs années avant de donner un profit conſidérable, on ſeme avant la graine de ſainfoin, du tréfle, de l'orge, de l'avoine : la terre où l'on veut ſemer du ſainfoin, doit être labourée fort profondément : on ne doit pas le ſemer à plus d'un demi-pouce de profondeur : il eſt plus utile de le ſemer fort clair, & à des diſtances parfaitement égales, ſelon l'Auteur de la culture des terres. Quand on veut cultiver le ſainfoin avec la nouvelles charrue, on doit le ſemer en deux rangées parallèles éloignées l'une de l'autre de huit pouces, & don-

ner trente pouces de largeur aux plate-bandes ; de ſorte qu'il doit y avoir quatre, pieds du milieu d'un ſillon au milieu d'un autre : ce n'eſt qu'avec le ſecours du nouveau ſemoir, qu'on peut obſerver cet ordre comme il faut.

Comme ſelon cette nouvelle méthode, il y a deux ſortes d'intervalles, il ſuffit de labourer les uns une année, & de labourer les autres la ſuivante : & de cette façon, on n'a jamais à labourer que la cinquiéme partie du terrein : on peut le faucher en différens états : 1°. avant que les fleurs ſoient entiérement épanouies, alors c'eſt un fourrage excellent pour les bêtes à cornes, & il peut tenir lieu d'avoine aux chevaux ; il fournit un bon regain qui dédommage de ce qu'on a perdu en le fauchant de ſi bonne heure : 2°. on doit différer de le faucher, ſi le tems eſt à la pluie, car la graine mûrit & dédommage de la perte du fourrage : tous les beſtiaux en ſont friands ; & la paille étant ſerrée à propos, & hachée ou battue, ſert de fourrage au gros bétail.

A l'égard de la façon de le faner, on le range avec la faulx, par des eſpéces de bandes qu'on apelle andins ou ondins, & qu'on retourne dès que le deſſus eſt ſec, en les renverſant l'un vers l'autre. Lorſqu'il eſt ſec, mais point trop, on le met en groſſes meules, ou on le ſerre dans les granges : au reſte, il eſt bien meilleur quand il a été deſſéché par le vent, que par le ſoleil.

Lorſqu'on laiſſe mûrir le ſainfoin pour la graine, on ne doit le faucher que lorſque les graines de la pointe ſont mûres, & celles d'en-bas encore un peu vertes, & jamais dans la chaleur du jour : la graine ſeroit perdue : ſi on bat le ſainfoin dans le champ, on l'étend ſur un grand drap par terre, & deux hommes le battent avec des fléaux, pendant que deux autres leur en aportent de nouveau, & deux autres paſſent groſſiérement au crible la graine battue.

Pour en conſerver la ſemence, & empêcher qu'elle ne fermente, on fait dans une grange un lit de paille, puis un lit mince de graine, puis un lit de paille, & toujours ainſi.

Les ſainfoins ſont meilleurs lorſqu'on n'y fait pas paître les beſtiaux, ſur-tout la premiére & ſeconde année.

SAISIE (une) en général, eſt l'action par laquelle un Huiſſier ou Sergent s'empare, au nom du Roi & de la Juſtice des meubles ou des immeubles d'un débiteur, ou arrête entre les mains de quelqu'un ce qui doit à celui ſur qui la ſaiſie eſt faite. Pour procéder par voie de ſaiſie, il faut être créancier ; car on ne peut faire ſaiſir qu'en vertu d'une obligation paſſée par-devant Notaire, & dans l'étendue de ſon reſſort, ou en vertu d'un Jugement portant condamnation, l'un & l'autre ſcellés du ſceau de la juriſdiction, ou en vertu d'exécutoires de dépens ; & ſi le débi-

teur eſt mort, il faut préalablement faire déclarer l'obligation, ou le Jugement, exécutoire contre les héritiers, avant de pouvoir ſaiſir. Cependant, ſelon la Coutume de Paris, un créancier peut ſaiſir & arrêter les biens du défunt, par permiſſion du Juge, qui ſe donne ſur requête.

On peut encore ſaiſir, en vertu de la ſimple gagerie, les meubles des locataires, pour la ſûreté des loyers qui ſont dûs. Bien plus, les Bourgeois de Paris, peuvent, ſur une permiſſion de M. le Lieutenant Civil, donnée ſur requête, procéder, par voie de l'arrêt, ſur les biens de leurs débiteurs forains, trouvés dans la Ville de Paris. Enfin, les hôtelliers & aubergiſtes peuvent ſaiſir & arrêter les chevaux & hardes de leurs hôtes, pour les frais de la nourriture & logement à eux fournis.

Il y a trois ſortes de ſaiſies 1°. la ſaiſie mobilaire, qu'on apelle exécution; il eſt néceſſaire à ceux qui ont le malheur d'être expoſés à ces ſortes de ſaiſies, & ſûrtout aux perſonnes qui demeurent à la campagne, d'être inſtruites de ce qui ſuit. 1°. Cette ſaiſie ne ſe peut faire qu'en vertu d'un titre exécutoire, c'eſt-à-dire, d'un contrat ou d'un jugement en forme exécutoire: elle doit être précédée d'un commandement fait au débiteur, avec copie du titre exécutoire du créancier: elle ne peut être faite que le lendemain de ce commandement. 2°. L'exploit de ſaiſie doit contenir l'élection du domicile du ſaiſiſſant dans la Ville ou Village où la ſaiſie eſt faite; & ſi la ſaiſie n'eſt pas faite dans un Village ni dans une Ville, le domicile doit être élu dans le Village ou la Ville la plus proche. 3°. La ſaiſie doit être faite par un Sergent, aſſiſté de deux Recors, leſquels doivent ſigner l'exploit de ſaiſie. 4°. Les meubles ſaiſis ne peuvent être vendus qu'il n'y ait au moins huit jours francs entre l'exécution & la vente, afin que le ſaiſi puiſſe avoir le tems de ſatisfaire le ſaiſiſſant, & empêcher la vente de ſes meubles.

Le ſaiſi peut offrir un gardien ſolvable qui accepte la garde des choſes ſaiſies, pour les repreſenter en tems & lieu; & alors, ſi le Sergent l'accepte, il ne peut déplacer les meubles, ni les donner en garde à un autre. Il doit laiſſer au ſaiſi: 1°. une vache, trois brebis & deux chévres, à moins que la créance pour laquelle la ſaiſie eſt faite, ne procédât de la vente des mêmes beſtiaux, pour avoir prêté l'argent pour les acheter: 2°. le lit dont le ſaiſi ſe ſert pour lui, l'habit dont il eſt vêtu; il eſt de même des habits dont les enfans du ſaiſi ſe ſervent: 3°. les chevaux; bœufs & autres bêtes de labourage, charrues, charrettes & uſtenſiles ſervant à labourer & à cultiver la terre, à moins que la ſomme pour laquelle on ſaiſit ne fût due, ou au vendeur pour deniers Royaux, ou à celui qui auroit prêté l'argent pour l'achat deſdits inſtrumens, ou pour les fermages & moiſſons des terres où ſeroient leſdits beſtiaux.

Il faut ſçavoir encore que, ſi la ſaiſie eſt faite pour choſes conſiſtantes en eſpéces, il faut ſurſeoir à la vente juſqu'à ce que l'apréciation en ait été faite; car il ſeroit injuſte de vendre, par exemple, mille écus de meubles pour une ſomme de mille livres: 2°. que la vente des choſes ſaiſies ne ſe peut faire ſans ordonnance du Juge, à moins qu'elle ne ſe faſſe en vertu d'une obligation ſcellée, ou d'un Jugement qui ſoit ſcellé, & ait force de choſe jugée: 3°. qu'elle ne peut ſe faire non plus, quand il y a des opoſitions, car il faut auparavant les faire vuider: 4°. que le Sergent doit ſignifier à la perſonne, & au domicile du ſaiſi, le jour & l'heure de la vente, pour qu'il ait à faire trouver des enchériſſeurs, & dans quel marché la vente ſera faite: 5°. que les choſes ſaiſies ne doivent être adjugées qu'au plus offrant & dernier enchériſſeur, & les adjudicataires en payer le prix ſur le champ: 6°. que les Huiſſiers ou Sergens doivent déclarer dans leurs procès-verbaux, le nom & domicile des adjudicataires: 7°. que les bagues & vaiſſelle d'argent, de valeur de trois cens livres & au-deſſus, ne doivent être vendus qu'après trois expoſitions, & à trois jours de marché différens: 8°. que le Sergent qui a fait la vente doit délivrer au ſaiſiſſant les deniers provenans d'icelle, juſqu'à concurrence de ſon dû, & le ſurplus délivré au ſaiſi, &, en cas d'opoſition, à qui par juſtice il ſera ordonné: &, en ce cas, le ſergent retient le tout juſqu'à ce que les opoſitions ayent été levées & jugées: enfin, que les formalités requiſes pour les exploits de ſaiſie, & la vente des choſes ſaiſies, doivent être gardées par les Huiſſiers ou Sergens; à peine de nullité des exploits, de ſaiſie & procès-verbaux de vente, dommages & intérêts envers le ſaiſiſſant & le ſaiſi, d'interdiction, & de cent livres d'amende. Telles ſont les diſpoſitions de l'Ordonnance de 1667 ſur cette matiére.

En fait de ſaiſie mobiliaire, le premier ſaiſiſſant a droit d'être payé le premier ſur le prix provenant de la vente des meubles par préférence aux autres Créanciers opoſans: & les deniers provenans d'une pareille vente, ne ſe diſtribuent point par ordre d'hypothéque, parce que les meubles n'ont point de ſuite; mais après que le ſaiſiſſant eſt payé, comme on a dit ci-deſſus, à moins qu'il n'y eût déconfiture, c'eſt-à-dire, que les meubles & immeubles ne fuſſent pas ſuffiſans pour ſatisfaire les Créanciers: en ce cas, le premier ſaiſiſſant ne vient qu'à contribution au ſou la livre avec les autres Créanciers opoſans, ſans aucune préférence: il n'y a que les dettes privilégiées comme les frais de Juſtice, frais funéraires, loyers de maiſons, qui ſoient préférés. Quand il y a conteſtation entre le premier ſaiſiſſant & les autres Créanciers, cela forme une inſtance qu'on apelle de préférence, qui s'inſtruit comme l'inſtance d'ordre. La premiére tend à faire diſtribuer les deniers par

priorité

priorité de saisie : & la seconde, suivant la priorité d'ypothéque ou le privilége des Créanciers.

La seconde sorte de saisie est la saisie arrêt. C'est la saisie qu'un Créancier fait d'une dette ou autre chose due par quelqu'un à son débiteur ; elle ne fait qu'arrêter ce qui est dû au débiteur jusqu'à ce que le saisissant ait obtenu Sentence : on doit en même-tems assigner ceux entre les mains desquels on saisit, pour affirmer par eux la somme qu'ils doivent au débiteur saisi, & assigner ce dernier pour voir ordonner, que ceux entre les mains desquels on saisit, vuident leurs mains en celles du saisissant jusqu'à concurrence. On ne peut pas arrêter les deniers dus au débiteur en vertu d'une simple promesse, il faut une permission du Juge obtenue sur requête. Il y a des choses qu'on ne peut pas saisir & arrêter : telles sont les rentes viagéres, les gages des Officiers de la Maison du Roi, faisant le service : les gages qui tiennent lieu à un Officier de distributions journaliéres pour les services qu'il rend dans son ministére.

La troisiéme sorte de saisie est la saisie réelle. C'est la saisie des immeubles, comme maisons, héritages & droits réels : elle se fait par le ministére d'un Sergent, & la vente & adjudication de l'immeuble en est poursuivie à la diligence & à la requête du saisissant. Cette sorte de saisie est accompagnée d'un grand nombre de formalités, dont les plus essentielles sont : 1°. que le Sergent doit déclarer qu'il établit le Commissaire aux saisies réelles, pour le régime & le gouvernement de la chose saisie, & en la possession duquel il la met, pour après être par lui donnée à louage ou à ferme, au plus offrant & dernier enchérisseur ; que cependant, il sera procédé aux criées, décret & adjudication d'icelle, à la poursuite du saisissant : 2°. la saisie réelle doit être précédée d'un commandement, fait à domicile, & recordé de deux témoins : 3°. le titre, en vertu duquel on saisit, doit être en forme exécutoire, c'est-à-dire en grosse, & muni du sceau de la Juridiction d'où il est émané : 4°. le Sergent doit faire mention de son transport sur les lieux, à l'effet de saisir : 5°. il doit à l'égard des terres nobles, Fiefs & Seigneuries, saisir nommément les principaux manoirs de chaque fief avec les apartenances & dépendances, & à l'égard des terres roturiéres, les déclarer & les spécifier par les tenans & aboutissans : 6°. déclarer que le Créancier a fait élection de domicile dans le lieu où la saisie est faite : 7°. dater son exploit d'an & jour ; marquer le tems de devant ou après midi ; faire itératif commandement au débiteur de payer ; faute de quoi, il se pourvoira par criées & subhastations par quatre quatorzaines ordinaires : 8°. déclarer par l'Exploit qu'il saisit réellement le fond de tels héritages apartenans à un tel, & énoncer les causes de la saisie ; 9°. il doit établir au régime & gouvernement de la chose saisie le Commissaire aux saisies réel-

ou un Commiſſaire dans les lieux où il n'y a point de Commiſſaire en titre : 1°. il doit ſignifier l'Exploit au ſaiſi, à ſa perſonne ou domicile avec copie baillée, la ſignification duement recordée, & faire mention du tout dans l'Exploit.

On doit faire enregiſtrer la ſaiſie réelle par le Commiſſaire aux ſaiſies réelles, & par le Greffier des Oppoſitions de la Juriſdiction où ſe pourſuit la ſaiſie, & l'un & l'autre doivent cotter le jour de l'enregiſtrement : lorſqu'elle eſt enregiſtrée, & que le bail judiciaire eſt adjugé, la ſaiſie réelle dure trente ans ; autrement elle périt par trois ans.

En cette matiére, toutes les formalités ſont de rigueur, & l'omiſſion de quelqu'une rend toute la procédure nulle auſſi-bien que l'adjudication.

Les ſaiſies & Criées des rentes foncières ſe font en la même forme que celles des héritages ſujets auxdites rentes. Le Sergent doit ſe tranſporter ſur l'héritage ſujet à la rente foncière, & déclarer par ſon procès-verbal, qu'il ſaiſit une telle rente à prendre ſur tel héritage, lequel il doit déſigner par tenans & aboutiſſans, & les criées en doivent être faites en la Paroiſſe où les héritages ſujets à la rente ſont ſitués ; il en eſt de même des rentes de bail d'héritage.

3°. A l'égard des rentes conſtituées ſur des Particuliers, la ſaiſie en doit être faite ès mains du débiteur, avec défenſes de racheter, ni vuider ſes mains du principal & arrérages, & ce, après avoir fait mettre des affiches aux lieux requis.

Pour les rentes conſtituées ſur l'Hôtel-de-Ville, on doit les ſaiſir entre les mains des Receveurs & Payeurs d'icelles : y déclarer la nature des rentes & la dette de la conſtitution : faire les criées devant la porte de l'Egliſe Paroiſſiale, de l'Hôtel-de-Ville, & avec affiches aux lieux requis : après quoi la vente deſdites rentes ſe fait à la Barre de la Cour, ſi c'eſt au Parlement ; & en l'Audience, ſi c'eſt au Châtelet & ailleurs.

4°. La ſaiſie réelle des Offices Royaux comptables en la Chambre des Comptes à Paris, doit être faite ſur le ſaiſi : ſignifiée. 1°. à M. le Garde des Sceaux, en la perſonne du Garde des rôles des Offices de France en exercice : au Payeur des Gages dudit Office, avec défenſes de les payer à autre qu'au Commiſſaire établi, & faire les Criées & affiches aux lieux requis, qui ſont la porte de la Paroiſſe, de la Chambre des Comptes, & celle du Débiteur.

5°. La ſaiſie des Offices qui ne ſont point comptables, comme Notaires, Greffiers, &c. doit être faite ſur le Débiteur, & ſignifiée à celui qui en donne les proviſions, & à celui qui en paye les gages : les Criées doivent être faites en la Paroiſſe du Siége dont dépend l'Office ſaiſi.

6°. La ſaiſie réelle des Offices de Judicature, ſe fait ſur le Débiteur & ſans criées : il ſuffit de l'aſſigner dans les dé-

lais de l'Ordonnance pour voir ordonner qu'il paſſera une procuration *ad reſignandum*, & que, faute de ce faire, la Sentence qui interviendra vaudra la procuration, pour en conſéquence l'Office être vendu après trois publications de quinzaine en quinzaine, le Dimanche à l'iſſue de la Meſſe Paroiſſiale, à la porte de la Paroiſſe du ſaiſi, & à celle de la Juriſdiction où ſe pourſuit la vente.

Outre ces trois ſortes de ſaiſies, il y a encore la féodale, qui eſt la ſaiſie du Vaſſal faite par le Seigneur, faute par le Vaſſal d'avoir fait foi & hommage, ou d'avoir payé les droits, ou faute d'aveu & dénombrement : dans ces deux premiers cas le Seigneur fait les fruits ſiens.

SAISONS, (quatre) qualités de chacune. Le Printems eſt la ſaiſon la plus ſalutaire de l'année pour les corps : rarement elle produit des maladies difficiles à guérir, telles que les catarres, les toux, les maux de gorge, les hémorragies, les puſtules ; mais ces maladies ceſſent lorſque l'Eté arrive.

L'Eté amene ſouvent des fiévres, ſoit continues ou ardentes ſoit intermitentes ou malignes.

L'Automne renferme le principe de bien des maladies ; entr'autres, les fiévres quartes, l'épilepſie, la mélancolie, les morts ſubites, l'hydropiſie, les rhumatiſmes : on voit ſouvent périr dans cette ſaiſon les perſonnes qui ont lutté long-tems contre des maladies longues.

L'Hyver eſt accompagné de toux, de fluxions de poitrine, de vertiges, d'apopléxies, & de mille autres infirmités. Lorſque le tems eſt variable, le ſuccès de ces maladies eſt fort douteux ; mais ſi l'année conſerve toujours la même conſtitution depuis le commencement juſqu'à la fin, on peut s'attendre aux mêmes maladies.

SALADES. Tout le monde ſçait que les ſalades ſont un compoſé de différentes plantes potagéres, que l'on aſſaiſonne toutes crues avec de l'huile, du vinaigre & du ſel : on mêle ordinairement des fournitures avec la plante qui eſt le fondement de la ſalade. Si la ſalade eſt de laitue pommée, cette fourniture eſt un peu d'eſtragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de baume, &c.

SALAISON. On apelle ainſi les proviſions que l'on fait des chairs de certains animaux, & particuliérement de porc. *Voyez* PORC SALÉ.

SALÉ, petit ſalé : c'eſt la chair de porc ſalée & les endroits où il y a le plus de graiſſe ; le meilleur porc pour le petit ſalé eſt celui de ſix mois, nourri pendant douze jours avec de l'avoine.

SALIVE trop abondante. Reméde. Détrempez de la graine de coriandre en poudre dans du vin, & mouillez-en votre langue.

Ou mâchez du gingembre & buvez de bon vin.

SALOIR, ſorte de table deſtinée pour ſaler le porc.

Le ſaloir doit être de bois dur, tel que celui de chêne : il doit être entouré de bons cercles, pour que la ſaumure ne ſe perde point ; il doit avoir un rebord haut de quatre doigts.

Le ſaloir doit avoir ſon couvercle & fermer la ſalaiſon, de maniére qu'il ne laiſſe aucun jour par où elle puiſſe prendre l'évent.

SALPETRE, on nitre. Sel minéral qu'on tire des pierres & des terres des vieux bâtimens, des lieux empreints des urines de pluſieurs animaux : voici la maniére la plus ordinaire de le faire. Prenez une grande quantité de ces pierres & de ces terres, broyez-les groſſiérement : mettez-les dans de grands tonneaux percés deſſous ; verſez deſſus beaucoup d'eau, laquelle tombe après avoir diſſous le ſel, dont ces diverſes matiéres ſont chargées, dans un vaiſſeau qu'on aura mis deſſous. Jettez enſuite cette infuſion ſur de la cendre, & faites-en comme une leſſive, & cela par deux fois : faites enſuite réduire au quart cette liqueur par le moyen d'un feu modéré, mais toujours égal : laiſſez-la repoſer, & au bout de quelques jours, vous trouverez au fond des criſtaux. Mettez-les ſécher : faites évaporer le reſte de la liqueur ; laiſſez-la refroidir, & ce ſera le ſalpêtre.

Le ſalpêtre ſert pour la compoſition de la poudre à canon, pour la préparation des eaux-fortes : il eſt inciſif & réſolutif ; il excite l'urine ; il pouſſe la pierre du rein ; il éteint les ardeurs du ſang : on en donne une dragme & demie par pinte : pour les fiévres ardentes.

Il y a auſſi du ſalpêtre naturel attaché contre des murailles & à des rochers : il eſt préférable au ſalpêtre ordinaire pour la poudre à canon.

SALSIFIX, racine ; il y en a de deux ſortes : les ſalſifix communs, & ceux d'Eſpagne, qu'on apelle ſcorſonnére, qui ſont d'un grand uſage dans les remédes. *Voyez* ſcorſonére.

On ſeme les ſalſifix au Printems & au mois d'Août, en planches ou en plein champ : il faut éclaircir le plant, l'arroſer pendant les chaleurs, & avoir ſoin de les ſarcler. On ne laiſſe en terre que juſqu'en Carême ceux ſemés au Printems.

SANG. (crachement de) Reméde. Prenez de la gomme arabique, diſſoute dans une ſuffiſante quantité d'eau de plantain, un gros ; du corail rouge préparé, deux ſcrupules ; de l'huile d'amandes douces, du ſyrop de grande conſoude & de celui de guimauve, de chaque une once : mêlez le tout ; faites-en un looch à prendre d'heure en heure à la cuiller.

SANG. (vomiſſement de) Prenez intérieurement du ſuc de la grande ortie, depuis deux onces juſqu'à trois ou quatre ; ou prenez une poignée de ſaniçle, feuilles & queues, &

après avoir lavée & preſſée entre deux linges pour la ſécher, enſorte qu'il n'y reſte point d'eau ni d'ordure, pilez-la, & la mettez infuſer à froid, du ſoir au matin, dans un verre de vin blanc, que vous coulerez par un linge, en exprimant fortement le jus, que vous ferez avaler au malade à jeun, & il ne prendra rien que deux heures après.

Le jus de pourpier, ou l'herbe même, mangée comme on voudra, arrête le crachement de ſang. Le ſuc de pervenche, bu juſqu'à deux onces dans du vin rouge, fait le même effet.

Prenez de l'alun de roche, formez-en des pilules de la groſſeur d'un gros pois : faites-en prendre au malade le poids d'un demi-gros dans du pain à chanter : faites-lui avaler par-deſſus un verre de tiſane contre les hémorragies, faite avec racine de grande conſoude, d'agrimoine, de chiendent, de feuilles de plantain, &c. Réitérez la priſe de ce reméde, de deux en deux heures, dans les occaſions où le vomiſſement eſt conſidérable.

Ces pilules ſont fort bonnes pour l'hémorragie du nez.

SANG meurtri deſſous l'ongle. Apliquez ſur le mal de la graiſſe de canard, mêlée avec de l'euphorbe : cela fait réſoudre le ſang mort.

SANG caillé dans le corps par une chûte. La perſonne tombée doit avaler promptement un bon verre de vin pur, dans lequel on aura mis une muſcade rapée.

Le jus de perſil avec du miel étant avalé, fait vomir le ſang caillé dans l'eſtomac.

Ou faites avaler un verre d'huile d'olive, & tout le ſang & le cerveau ſe calmeront. Les herbes vulnéraires ſont excellentes dans ces cas. *Voyez* Vulnéraires.

Pertes de SANG pour les femmes. (Reméde contre les) Prenez des crottes de cochon tant que vous voudrez : faites-les chauffer, apliquez-les en cataplaſme ſur l'extrêmité du ventre. *Eph. d'All.*

Ou bien apliquez-y des linges trempés dans de l'eau froide, à laquelle on aura ajouté une quatriéme partie de vinaigre, ce que l'on réitérera de tems en tems.

Faites prendre à la malade une demi-once de ſuc de plantain, & autant de celui d'ortie, dans un verre de la décoction de ces mêmes plantes : ou donnez-lui une tiſane faite avec la raclure de corne de cerf & la moyenne écorce de ſaule, ou une dragme de poudre de fleurs de noyer, deſſéchées avec du gros vin chaud.

Pertes de SANG provenant des hémorroïdes. Reméde. Prenez de l'alun en poudre : mêlez-y autant de farine ; faites-en un ſupoſitoire avec le mucilage de gomme adragant diſſoute dans de l'eau ; il faut mettre un de ces ſupoſitoires le matin ; l'autre le ſoir, & le garder deux heures : par ce moyen les vaiſſeaux ſe réuniſſent, & la cicatrice ſe trouve

ſi forte, qu'elle réſiſte aiſément dans la fuite aux efforts qu'on fait en allant à la ſelle ; mais il faut obſerver un bon régime, & préférer le riz à toute autre nourriture, ſe purger plus d'une fois, & prendre des lavemens.

Pertes de SANG dans la groſſeſſe. Ces pertes viennent ſubitement & avec douleur, & ſont précédées de quelques cauſes qui ont pu les occaſionner : elles ſont très-préjudiciables à la mere & à l'enfant, & il y a tout à craindre ſi elles arrivent à la fin de la groſſeſſe ; car il n'y a que l'accouchement qui puiſſe faire ceſſer l'hémorragie. Selon d'habiles Médecins, elles proviennent de ce que l'arriére-faix ſe détache du fond de la matrice, & ils prétendent que dans ces circonſtances les ſaignées ſont contraires ; que les remédes aſtringens ſont inutiles, & qu'il n'y a pas d'autres moyens que de hâter l'accouchement, de peur que les forces de la femme ne ſoient entiérement épuiſées. On doit donc mettre la main à l'œuvre, dès que les douleurs de la femme ſe ralentiſſent, & qu'elle a des tintemens d'oreilles & des foibleſſes : ils ſoutiennent que par-là on donne la vie à la mere, & qu'on procure du moins le baptême à l'enfant, au lieu que ſi on tarde, la mere & l'enfant périſſent. Que ſi, au contraire, l'arriére-faix eſt attaché à l'orifice de la matrice, ce qui peut occaſionner la mort de la mere, malgré le ſecours de l'accouchement, ils ſont d'avis qu'on détache doucement l'arriére-faix, en gliſſant les doigts par-deſſous, & qu'on ſe ſaſſe ainſi jour juſqu'à l'enfant qu'on ſaiſira par les pieds, pour le tirer du ſein de la mere : c'eſt le ſentiment de M. *Petit*, Médecin, & de *Fried*, célébres Accoucheurs. *Journ. économ. Sept.* 1758.

SANGLIER (le) eſt un porc ſauvage qui ſe tient dans les forêts : il aporte en naiſſant toutes ſes dents ; il en a quatre qu'on apelle défenſes ; ſçavoir, deux en haut qui ſervent à aiguiſer les deux de deſſous, qui ſont meurtriéres : les deux d'en-haut ſe nomment les *grez*, & les deux d'en-bas, *lime dagues*, ou armes de la *barre*. Les dents de ſa mâchoire inférieure ſortent de ſa gueule, & ſe tournent en demi-cercle.

Le rut des ſangliers eſt au mois de Décembre, & dure trois ſemaines : leur venaiſon à la mi-Septembre, juſqu'au commencement de Décembre ; c'eſt le tems de les chaſſer.

Quand le ſanglier eſt jeune, on l'apelle *Marcaſſin* ; à deux ans, *Ragot* ; à quatre ans, *Quartan*, ou à ſon tiers ; il eſt alors fort dangereux ; à ſix, grand ſanglier ; à ſept, grand vieux ſanglier. La femelle du ſanglier s'apelle *Laye* ; elle ne porte qu'une fois l'an.

Les ſangliers font leur bauge dans les bois garnis d'épines & de ronces, & ils vivent de tous grains, fruits & racines.

Allure du ſanglier, ou marques auxquelles on juge de

ſa qualité. Ses *formes* ſont grandes & larges : ſes *pinces* de la trace de devant, rondes & groſſes, le *talon* large, les *gardes* ou *ergots* groſſes & ouvertes, le *fouil* (c'eſt l'eſpace qu'il a barbouillé) toutes ces marques ſont connoître ſa grandeur.

Chaſſe du Sanglier. Elle ſe fait aux accours, avec les lévriers & limier, des arquebuſades, des amorces, & des toiles dans les enceintes. On apelle *vautrais*, le grand équipage, entretenu pour le ſanglier : on apelle encore *vautrait*, des chiens mâtins qu'on prend chez les Payſans, & qu'on éleve exprès : les chiens courans ſont encore très-propres à cette chaſſe ; mais ils doivent être grands, & plus épais de corps que les autres : on doit parler aux chiens comme pour le loup.

Un jeune ſanglier à ſon tiers n'eſt pas courable, car il court plus vite qu'un cerf ; mais à ſon quart d'an, on le peut prendre à force : on ne met après lui que des mâtins, ou de vieux chiens, & ſages : il ſe détourne comme le cerf, & on y met des relais de la même maniére.

Au Printems & en Eté, on les trouve dans les endroits où il y a beaucoup de buiſſons, & ſur-tout là où il y a des blés verds : en Automne, dans les forêts, c'eſt là où ils font leurs mangoures.

Dès que le ſanglier eſt tué, on doit lui couper les ſuites ou teſticules ; car elles corromproient toute la chair en peu de tems. *Voyez* Hure.

La chair du ſanglier eſt fort nourriſſante, ſe digére plus facilement que celle du cochon : & les parties, qui en ſont les plus eſtimées & bonnes à manger, ſont la hure, autrement la tête, & les filets, ce qui comprend toute la chair du dos, le long des reins.

Les défenſes du ſanglier ſervent à faire des hochets qu'on donne aux enfans pour leur faire percer les dents : le graiſſe de ſanglier eſt réſolutive, elle fortifie & adoucit : le poil de ſanglier ſert à faire toutes ſortes de broſſes ou vergettes.

SANGSUE. Inſecte aquatique, de la figure d'un gros ver, & long comme le petit doigt : on s'en ſert en médecine, en les apliquant ſur la peau pour ſucer le ſang & détourner quelque fluxion : les plus petites, & qui ſont vertes ſur le dos & rouges ſur le ventre, ſont préférables aux autres : on les fait dégorger quelques jours dans de l'eau avant que de s'en ſervir, afin qu'elles s'attachent plus vite : quand on veut les retirer, il faut jetter deſſus un peu de ſel ou de lin brûlé.

SANICLE. Plante qui croît dans les bois : elle porte au bout de ſes branches de petits boutons blancs faits comme des fraiſes. Son goût eſt amer : elle eſt fort aſtringente & deſſicative ; c'eſt une des premiéres vulnéraires : on en prend en décoction pour les ulcéres, fiſtules, hernies ; une poi-

gnée de ſes feuilles & queues, pilées & infuſées à froid, toute une nuit, dans un verre de vin blanc, eſt un excellent reméde dans les pertes de ſang, quelles qu'elles ſoient. On aplique auſſi ſur les plaies l'herbe de ſanicle pilée.

SANTAL. Bois qui vient des Indes; il eſt citrin, blanc ou rouge: le premier eſt le meilleur: il doit être encore dur & peſant: ce bois eſt cordial & aromatique: il fortifie l'eſtomac & le cerveau: il purifie le ſang, & arrête les obſtructions.

SANTÉ. Régime pour l'entretenir. En général les mets les plus ſimples doivent toujours être préférés aux ragoûts & aux mets qui ſont compoſés, outre que ceux-ci ſont moins faciles à digérer, ils excitent encore un apetit déréglé, & donnent occaſion de ſurcharger l'eſtomac.

Les perſonnes qui s'apliquent à des études ſérieuſes, doivent uſer, ainſi que les vieillards, d'alimens plus aiſés à digérer, que ceux qui vivent du travail de leurs mains, & que ceux qui ſont entre deux âges: ces derniers, qui ont coutume de beaucoup diſſiper, ne peuvent ſe paſſer d'une nourriture abondante; au contraire, comme on ne fait que très-peu de diſſipation, lorſqu'on vit dans l'oiſiveté, & qu'on ne ſe donne aucun exercice, ni de corps, ni d'eſprit, on ne doit manger que fort ſobrement: on doit même ſe dérober quelques ſoupers de tems en tems.

On doit auſſi faire attention à la qualité des boiſſons, telles que l'eau, le vin, les liqueurs. Ainſi il faut uſer, autant que l'on peut, de la plus legére & la plus pure, du vin le plus mûr & le moins fumeux. A l'égard des liqueurs, on n'en doit prendre que rarement, & en petite quantité; leur excès eſt toujours pernicieux, ainſi que celui du vin de Champagne, des vins de liqueur, &c.

Rien de plus pernicieux que de ſe charger l'eſtomac d'une trop grande quantité d'alimens, quoique bons par eux-mêmes: on ne doit pas éviter avec moins de ſoin les alimens crûs & indigeſtes, tels que les ragoûts, ſoit en gras, ſoit en maigre.

Le plus ſûr moyen de conſerver la ſanté, eſt de vivre d'un régime ſimple & ſobre; mais on doit connoître les alimens qui nous ſont propres, & la quantité qu'on en doit prendre. Les alimens ſecs & ſalés maigriſſent le corps; ceux qui ſont âcres & terreſtres nourriſſent mal; ceux qui ſont difficiles à digérer, accablent l'eſtomac: ceux qui ſont trop faciles, ſe corrompent aiſément dans des entrailles trop chaudes. Les alimens les plus purs, les plus ſimples, les plus faciles à préparer, ſont auſſi les meilleurs. L'homme prudent rejette les ragoûts trop ſalés ou trop épicés, toutes les eſpéces de pâtiſſerie, les truffes, les champignons, & mille autres ingrédiens qui empoiſonnent en flattant l'apétit: il s'abſtient autant qu'il peut, de ſauciſſes, de boudins, d'andouilles, de cervelas, & de toutes les viandes

indigeſtes & endurcies à la fumée ; il boit peu de vin, de peur d'irriter les organes néceſſaires à la vie.

On doit avoir auſſi égard à la quantité, quoiqu'il ſoit difficile de la fixer : la régle la plus certaine eſt de ne point paſſer les bornes de ſon apétit, la gourmandiſe accable le corps de crudités, qui ſont le germe de preſque toutes les maladies : d'un autre côté, la trop grande diéte épuiſe le corps, & le fait vieillir avant le tems.

Les perſonnes robuſtes doivent plus manger que celles qui ſont d'une foible complexion, en faiſant toujours attention à la nature des alimens ; mais en général, on n'eſt pas obligé de vivre toujours de la même nourriture, pourvu qu'on n'en prenne que de ſaine.

Recette d'une liqueur pour la ſanté d'après l'expérience qu'en a faite un homme qui a vécu juſqu'à l'âge de quatre-vingt-dix-huit ans, ſans reſſentir les incommodités de la vieilleſſe. Mettez, dans un pot de terre verniſſé, deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de riviére, une once de canelle pilée, une noix muſcade rapée, douze clous de girofle concaſſés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & ſix onces de ſucre candi : enſuite couvrez le pot avec ſon couvercle, lutez-le bien avec de la pâte, & mettez-le ſur un fourneau, ou dans un four : ſi c'eſt ſur un fourneau, donnez d'abord grand feu, & lorſque vous jugerez que la compoſition commence à bouillir, diminuez le feu, & laiſſez-la mitonner pendant quatre bonnes heures ; ſi c'eſt dans un four, laiſſez-l'y, huit heures : au bout de ce tems, retirez le pot & le laiſſez refroidir ; enſuite délutez-le, & verſez promptement la liqueur, par un entonnoir garni d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc reſté dans le linge peut ſervir à faire une ſeconde liqueur, en y mettant ſeulement une pinte de vin & autant d'eau. Prenez de cette liqueur le matin une cuillerée ſur quatre doigts de vin : au reſte, la perſonne qui a donné cette recette n'en uſoit que de deux jours l'un. A l'égard de la ſeconde liqueur, on en doit prendre en plus grande quantité.

Tiſane de ſanté. Prenez une demi-meſure de bonne avoine, bien nette & bien lavée, une poignée de chicorée ſauvage ; faites bouillir, le tout dans ſix pintes d'eau pendant trois quarts-d'heure : ajoutez une demi-once de criſtal minéral, & un quarteron de miel blanc ; laiſſez bouillir le tout une demi-heure : coulez la liqueur à travers un linge, & conſervez-la dans une cruche ; prenez-en le matin à jeun deux bons verres, & reſtez deux heures ſans manger ; buvez-en autant l'après-dîné, le tout pendant quinze jours : les perſonnes foibles n'en prendront qu'un verre le matin ; ceux qui ſont trop reſſerrés ou trop replets, doivent commencer par quelques lavemens ou legére purgation : cette boiſſon tient le ventre libre, provoque les urines, fait cracher,

dégage le cerveau, rafraichit, délivre les membres d'une laſſitude importune, fortifie tout le corps, réjouit l'eſprit, préſerve de maladies, & entretient le corps en ſanté & en vigueur : on peut la prendre dans les différentes ſaiſons de l'année, ſur tout l'Eté ; mais non dans les grands froids.

SAPIN (le) arbre réſineux, fort haut & fort droit : il croît dans les montagnes & dans les pays froids : ſes feuilles ſont longues & piquantes, rangées en peigne : ſon bois eſt ſec & leger ; ſon écorce eſt blanchâtre. La peſſe reſſemble au ſapin, ſi ce n'eſt que ſon écorce tire ſur le noir, & qu'elle eſt gluante, & que ſon bois eſt meilleur : le ſapin, de même que la peſſe, produiſent la réſine, qui a une vertu détergente, & eſt fort bonne pour les plaies fraîches. Si on en veut élever, on doit en ſemer la graine au mois d'Octobre, dans un lieu ombrageux, & l'y laiſſer juſqu'à ce que le plant ait trois ou quatre pieds de haut. Le grand debit du bois de ſapin eſt en planches de différentes grandeurs & groſſeurs.

La réſine, qui eſt entre ſes écorces, eſt fort bonne pour les plaies fraîches de la tête ; elle purge auſſi les humeurs bilieuſes & nettoie les reins. Les pommes de ſapin ſont aſtringentes : on s'en ſert extérieurement dans les inflammations, & contre les verrues & cors des pieds. *Voyez* Peſſe.

SARCELLES ou CERCELLES. Oiſeaux de riviére qui tiennent du canard, mais ſont plus petits : le mâle a la tête rouge, avec des marques noires ſous l'eſtomac, & la femelle a le ventre gris. La chair des ſarcelles eſt beaucoup plus délicate, & de meilleur goût que celle des canards : on les prend comme les canards, tant au lacet qu'au fuſil.

SARCLOIR. Sorte de petit couteau recourbé, deſtiné pour ſarcler, c'eſt-à-dire, ôter les méchantes herbes qui naiſſent parmi les bonnes & les offuſquent.

SARIETTE. Plante de jardin : ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, ſes feuilles petites & velues, d'une odeur piquante ; ſes fleurs de couleur blanche, tirant ſur le pourpre : elle eſt chaude & apéritive ; on l'emploie dans les dégoûts, les crudités, & les autres affections de l'eſtomac, la léthargie & les aſſoupiſſemens : elle eſt bonne auſſi contre la toux, l'aſthme, & les autres maladies de la poitrine.

SARRASIN. (blé) *Voyez* Blé.

SAUCISSES. Maniére de les faire. Prenez de la chair de porc, mêlez-y un peu de veau, hachez bien le tout avec un peu d'échalottes, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes ; mettez-y un peu de mie de pain bien fine : prenez des petits boyaux de cochon, nettoyez-les, rempliſſez-les, avec un cornet de fer blanc, de cette chair, en la faiſant entrer avec le gros doigt : piquez le

boyau avec une épingle, étant plein uniſſez-le bien avec la main, & le marquez de la grandeur que vous voulez : faites griller vos ſauciſſes à petit feu.

SAUGE. Plante. Il y a la grande & la petite : celle-ci eſt la plus eſtimée : ſes tiges ſont d'un verd blanchâtre : ſes feuilles aſſez longues & épaiſſes, d'un goût aromatique, & tirent ſur le blanc : ſes fleurs ſont bleues, & ont de l'odeur : elle ſe multiplie de plantes éclatées : on n'en met guére qu'en bordure. La ſauge eſt chaude & aſtringente, céphalique & diurétique : on s'en ſert à la maniére de thé contre les affections du cerveau, comme le vertige, l'épilepſie, les catarres, l'apoplexie : elle eſt utile dans les indigeſtions & foibleſſes d'eſtomac, les vents, la colique, ſupreſſion des mois & des urines.

SAULE. Arbre médiocrement gros : ſon bois eſt blanc, leger, pliant, mais difficile à rompre. Les ſaules deviennent plus gros dans les endroits humides quoique ce ſoit un arbre aquatique, il vient néanmoins dans les lieux ſecs, comme les bois, & il ne veut pas avoir ſes racines dans l'eau comme l'aune ; mais il ſe plaît dans une terre humide, comme foſſé, chauſſée, prairie. Les ſaules ſe multiplient de branches : lorſqu'on veut faire une ſauſſaie, on doit choiſir les plus belles & groſſes comme le poing, & longues de ſix à huit pieds, les tailler en talus par le gros bout, & les planter dans des trous profonds de deux pieds ; on peut les planter plus dru ſi le fonds eſt bon. Dans les deux premiéres années on doit les émonder au mois de Mars, & ne laiſſer à la tête que les plus belles branches : enſuite les étêter tous les quatre ans au mois de Février, & le plus près du tronc qui eſt poſſible : mais ſi on veut en avoir de grandes perches, on ſe contente de les émonder ſans les étêter.

Les feuilles de ſaule ſont rafraîchiſſantes ; leur décoction eſt bonne pour le crachement de ſang : on en lave les pieds en forme de lotion dans les inſomnies, les fiévres : ſon écorce arrête les pertes de ſang des femmes : on diſtingue le ſaule en mâle ; celui-ci ne porte point de châtaigne, & en femelle, qui porte la graine.

Les gros troncs du ſaule ſe débitent en planches, pour des tablettes & armoires : on les vend auſſi en piéces, que l'on fend pour des échalas, & en perches pour les eſpaliers & treillages.

SAUMON. Poiſſon de mer, gros, long, & large à proportion : ſa gueule eſt garnie de dents, ſes yeux grands & d'un bleu noir. Au Printems il remonte dans pluſieurs riviéres ; car ce poiſſon va toujours à contre-fil de l'eau, & cherche les endroits où il y a de la bourbe, particuliérement dans les mois de Mai, Juin & Juillet.

La femelle du ſaumon a le muſeau plus long & plus

crochu, la chair moins rouge, le ventre plus plat, le corps semé de taches brunes.

Pêche du saumon. Il se prend au grand filet ou à la nasse, ou bien avec la fouine. La fouine est un instrument de fer à deux ou trois fourches, emmanché au bout d'une perche, & avec lequel on perce les gros poissons : c'est au mois de Mai qu'on les pêche avec ce dernier instrument, & en Mars avec les filets.

Ces filets doivent occuper presque toute la largeur de la riviére où on les pêche : on les prend encore dans des digues faites exprès, où il y a des barreaux que les saumons font ouvrir facilement avec leur tête, & qui se referment ensuite.

On sert le saumon entier, ou coupé par moitié. Maniére de l'accommoder. On le coupe en tranches ou bardes ; on le fait mariner avec un peu d'huile ou beurre, sel, poivre : on le fait griller, en l'arrosant de sa marinade, & on sert dessus une sausse ou ragoût. On le sert aussi cuit au court bouillon : pour cet effet, vuidez le saumon, nettoyez-le, cizelez-le au milieu, mettez-le sur un linge, assaisonnez-le de sel, de poivre, de clou, muscade, oignons, ciboules, persil, tranches de citron, feuilles de laurier, basilic ; pétrissez une livre de beurre dans un peu de farine, mettez-le dans le saumon, pliez-le de son linge, mettez-le dans une poissonniére de sa grandeur avec du vin, de l'eau & du vinaigre ; faites-le cuire à grand feu ; étant cuit, mettez-le sur la braise ; voyez s'il a assez de sel, & dressez-le sur un plat, avec une serviette dessus, & du persil verd sur le saumon.

Tranches ou tronçons de saumon grillées. Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y un peu de sel, frottez les tranches du saumon de ce beurre, & faites-les griller à petit feu ; faites une sausse blanche avec beurre frais, pincée de farine, couple d'anchois hachés sans arrêtes, quelques capres, une ciboule, assaisonnez-la de sel, poivre, muscade, mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre ; le saumon étant grillé, retournez-le & remettez du feu ; tournez la sausse sur le fourneau, & étant liée à propos, mettez-la dans un plat, & mettez dessus les tranches de saumon.

SAUMURE. C'est le jus qui reste dans le saloir, après qu'on en a ôté toute la chair. Cette saumure est composée du suc de la chair de porc & de sel ; on peut l'employer une seconde fois ; mais il faut auparavant la faire bouillir dans l'eau de fontaine, l'écumer, & la faire clarifier sur le feu.

SAUSSE-ROBERT. On la fait avec des oignons coupés en dé, passés dans une casserole avec un peu de lard fondu en les remuant toujours ; étant à demi-roux, on égoutte la graisse, on les mouille de jus, on les laisse mitonner à pe-

tit feu, on les assaisonne de poivre & de sel : lorsqu'il sont cuits, on les lie d'un coulis de veau, & de jambon.

SAUSSE au pauvre homme, Epluchez bien de la ciboule, hachez-la, mettez-la dans une saussiére, avec du poivre, du sel & de l'eau ; on la sert froide. On peut la faire encore avec ciboule, persil, huile & vinaigre.

Voyez les autres sausses aux Articles pour lesquelles elles se font, comme la sausse au jambon, bécasse, &c. *Voyez* Jambon, &c.

SAVON. Composition qui sert à dégraisser & blanchir le linge. Elle se fait avec des cendres de l'herbe apellée *Kali* ou soude, & de la chaux vive en pierres, & qu'on éteint à demi ; on la mêle, quand elle est en poudre, avec la soude, en agitant beaucoup l'une & l'autre ; on met le tout dans un tonneau défoncé par un bout, on jette de l'eau dessus ; elle doit surnager d'un pied & demi, on l'y laisse pendant quatre heures, puis on l'ôte, on la met à part, & on en remet de la nouvelle, & cela pendant quatre fois ; puis on fait fondre deux cens livres de suif de mouton ou de bœuf ; & étant fondu, on y verse un ou deux seaux de la seconde eau mise à part, & ensuite de la premiére & seconde, peu à peu, & jusqu'à ce que le savon soit ferme en le tirant sur le bord de la chaudiére : alors on y met deux onces d'alun de roche fondu, sur douze livres de suif. Le meilleur savon est celui d'Alicante, puis celui de Carthagene, celui de Marseille & de Toulon. Le savon blanc est dur, & le noir est mou.

SAVONNETTES. On les fait avec du savon de Toulon ou de Genes : on le coupe bien mince ; &, après l'avoir fait sécher à l'air, on l'arrose de l'eau de lavande ; lorsqu'il est amolli, on le pile bien ; on y mêle ensuite deux livres d'amidon en poudre, une once d'essence de citron, une poignée de sel ; l'on pile le tout, & on roule cette pâte en savonnettes.

Maniére de faire soi-même des Savonnettes ordinaires.

Prenez six livres de savon, coupez-le mince, faites-le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir six citrons coupés par morceaux, & passez par un linge avec expression les citrons. Le savon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y trois livres d'amidon en poudre, un filet d'essence de citron ; mêlez le tout dans le savon, & pêtrissez-le bien ; la pâte étant faite, roulez vos savonnettes de la grosseur que vous voudrez, & les marquez en même-tems.

SCABIEUSE. Plante qui croît dans les prés, les montagnes & les bois : ses tiges sont hautes de trois pieds, rondes & velues ; ses fleurs, qui viennent en forme de bouquets ronds, tirent sur le pourpre ; cette plante est chaude, sudo-

rifique & pectorale ; on s'en ſert dans la toux, l'aſthme, la pleureſie : elle eſt bonne aux ulcéres des jambes, à la gale, à la teigne, aux abſcès des parties internes. Le ſyrop de ſcabieuſe eſt excellent dans la petite verole, lorſqu'elle ſe jette ſur les parties internes : ſon jus efface les rouſſeurs & les taches du corps.

SCAMMONÉE. Suc ou gomme qui découle d'un arbre qui croît dans le Levant, aux environs d'Alep. La bonne ſcammonée eſt legére, friable, réſineuſe, griſe, d'un goût un peu amer : elle eſt purgative, & évacue par le bas les humeurs bilieuſes, féreuſes & mélancoliques ; mais comme elle a beaucoup d'acrimonie, elle a beſoin d'être corrigée : la doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à dix-huit.

SCEAU DE SALOMON. Plante qui croît dans les lieux ombrageux. Ses tiges ſont hautes d'environ trois pieds, & rondes ; ſes feuilles larges ; ſes fleurs forment une eſpéce de cloche ; ſa racine eſt médicinale ; une once coupée par morceaux, & infuſée dans du vin blanc, guérit les deſcentes des enfans, ſi on leur en fait boire deux ou trois priſes par jour : cette décoction eſt bonne auſſi pour la gravelle.

SCELLÉ (un) eſt l'apoſition du ſceau aux armes du Roi, faite par le Juge du lieu, ou par un Commiſſaire, ſur les armoires, cabinets, portes de chambres où ſont les biens, meubles & papiers d'un défunt ou d'un abſent, pour les conſerver à ſes héritiers ou à ſes créanciers. On ne peut point rompre ou lever le ſcellé, qu'en préſence de celui qui l'a poſé.

Après la levée du ſcellé, la régle eſt qu'on faſſe l'inventaire des biens, meubles & papiers du défunt, en préſence des perſonnes intéreſſées, ou des Notaires & Procureurs par elles commis.

Pluſieurs perſonnes ont droit de faire apoſer le ſcellé. 1°. Tout créancier d'une ſomme certaine, & fondé en titre. 2°. La veuve, pour la répétition de ſes conventions matrimoniales. 3°. Les héritiers du défunt, qui craignent que la veuve ne détourne les effets du défunt. 4°. L'Exécuteur teſtamentaire, afin de pouvoir rendre un compte fidèle de tout ce dont il aura été ſaiſi pendant l'an & jour de ſon exécution. 5°. Le Procureur du Roi, pour la conſervation des biens des enfans quand ils ſont mineurs, lorſqu'ils n'ont point de Tuteur ou Curateur. Bien plus, les créanciers d'un débiteur vivant peuvent faire apoſer le ſcellé ſur ſes biens, en cas de faillite ou banqueroute, d'empriſonnement pour dettes, ou d'abſence. Le ſcellé doit être apoſé le plutôt qu'il eſt poſſible, après la mort du défunt.

Pour faire apoſer le ſcellé, on doit en demander la permiſſion par Requête au Juge des lieux. Au Châtelet de Paris, les héritiers ont droit de faire apoſer le ſcellé ſans ordonnance du Lieutenant civil, quand le corps du défunt eſt encore dans la maiſon, & ce à la Requête des héritiers & créanciers. Dans

les Provinces, ce ſont les Prévôts & Baillifs qui apoſent le ſcellé. Le procès-verbal d'apoſition de ſcellé contient une deſcription des endroits où il a été apoſé: l'Officier qui l'a apoſé doit laiſſer les ſcellés en la garde d'une perſonne qui doit s'en charger volontairement, pour les repréſenter quand il ſera ordonné. On peut s'oposer à la levée d'un ſcellé, ou en faiſant inſérer ſon opoſition dans le procès-verbal du Commiſſaire, ou en lui faiſant ſignifier ſon opoſition par un acte ſéparé. Pour faire lever le ſcellé, il faut que les parties intéreſſées & opoſantes ſoient aſſignées au jour marqué, & donner Requête à cet effet. Lorſque le ſcellé a été apoſé à la Requête de la veuve, il n'eſt pas néceſſaire que le Procureur du Roi, ni ſon Subſtitut y ſoient.

SCIATIQUE. Eſpéce de goutte qui ſe fait ſentir aux hanches, au haut des feſſes & des cuiſſes: on connoît qu'elle eſt telle, lorſque par la douleur qu'on éprouve, il ſemble qu'on vous ronge, pour ainſi dire, les os.

Reméde. Prenez du ſavon noir, quatre onces, faites-le fondre ſur une aſſiette, en y mêlant un bon verre d'eau-de-vie, remuez le tout ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'onguent, frottez-en la partie douloureuſe auſſi chaudement qu'il ſe peut, & apliquez-y le linge qui a ſervi à la friction.

Autre reméde. Il faut frotter devant le feu l'endroit affecté, avec de l'huile de laurier, ou le frotter fortement avec une ſerviette bien chaude, & juſqu'à rougeur, & le baſſiner enſuite avec du vin blanc; ce qui doit être répété pluſieurs fois. *Eph. d'All.*

Autre reméde. Faites bouillir de la racine de conſoude ratiſſée dans l'urine du malade, & lorſqu'elle eſt réduite en pulpe, il la faut apliquer chaudement ſur le haut de la cuiſſe, couvrant le tout d'une compreſſe, & l'entourant d'une bande. Le malade doit reſter vingt quatre heures couché ſur la cuiſſe douloureuſe; après quoi on ôte le cataplaſme que l'on enfouit ſous terre. *Eph. d'All.*

SCOLOPENDRE ou Langue de cerf. Plante qui pouſſe des feuilles longues d'un demi-pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue; elle croît dans les lieux ombrageux & entre les pierres; ſes feuilles ſont rafraîchiſſantes, pectorales & vulnéraires, elles ſont d'un grand uſage en tiſane dans les maladies de poitrine, le crachement de ſang, & pour arrêter le cours de ventre.

SCORBUT. (le) Maladie qui a pour cauſe la corruption du ſang, ou du moins l'épaiſſiſſement de la lymphe qui eſt chargée de ſels groſſiers, leſquels ſe ſont formés, ou par la reſpiration d'un air marin, ou trop renfermé, ou par un trop long uſage d'alimens ſalés & ſecs, ou d'autres cauſes ſemblables; de-là naiſſent les différens maux qu'éprouvent ceux qui ſont attaqués de cette maladie, comme les laſſitudes univerſelles, les langueurs, la foibleſſe, les ulcéres aux gencives

& aux lévres, les taches aux cuiſſes & aux jambes, qui de rouges deviennent noirâtres, & ſe répandent par-tout le corps, l'ébranlement des dents, une ſalivation abondante, une haleine de mauvaiſe odeur: à ces accidens, il s'en joint quelquefois d'autres, comme la peſanteur de tête, le gonflement de l'eſtomac, les flatuoſités, le dégoût, le vomiſſement, le dévoiement.

Reméde pour cette maladie, lorſqu'on s'y prend aſſez à tems, & qu'elle n'a pas fait un trop grand progrès. 1°. Si le malade a quelque difficulté de reſpirer, qu'il ait eu quelque crachement de ſang, & s'il n'eſt ni bouffi, ni enflé, on doit lui faire une ſaignée du bras, un lavement ſur le ſoir, compoſé d'une chopine d'urine d'enfant ou perſonne ſaine: on y délayera deux onces de miel mercurial; s'il y a dévoiement, le lavement doit être adouciſſant & fait d'une décoction de bouillon blanc, ſon, graine de lin, tête de pavot blanc, & une cuillerée d'huile d'olive. Tous les jours de la maladie, faire donner un ou deux lavemens ſemblables.

2°. Le lendemain lui donner la poudre vomitive, ou le kermès minéral; & ſi le malade n'en pouvoit ſoutenir l'action, lui faire prendre des purgatifs.

3°. Le troiſiéme jour, il commencera l'uſage de l'opiate anti-ſcorbutique, c'eſt-à-dire, un demi-gros le matin à jeun en bol, & pareille doſe quatre heures après le dîner, &, après chaque priſe, un bouillon anti-ſcorbutique; après le bouillon, il ſera bien de ſe promener dans ſa chambre ou à l'air pendant une demi-heure; il boira chaque jour, à différentes repriſes, une pinte d'eau martiale; le tout pendant un mois, en ſe purgeant tous les cinq ou ſix jours alternativement. Si au bout de ce tems la maladie ne diminue pas conſidérablement, le malade recommencera les remédes; mais il faudra joindre aux bouillons anti-ſcorbutiques, le corps, le cœur & le foie d'une vipére écorchée & coupée par tronçons, après en avoir ôté la tête, la queue & les entrailles; au défaut on y ſubſtitue un gros de poudre de vipére, pour procurer une grande tranſpiration, laquelle eſt abſolument néceſſaire; ſi même elle eſt difficile à venir, on doit avoir recours à quelque ſudorifique.

4°. Si le malade ſent de vives douleurs dans les membres, les lui frotter deux fois le jour avec l'eſprit de vin camphré; faire la même choſe pour les taches & les duretés.

5°. Lorſque les gencives ſont gonflées & ulcérées, on doit: 1°. enlever le tartre qui eſt ſur les dents: 2°. ſcarifier les gencives avec la pointe d'une lancette, pour en exprimer le ſang autant qu'il ſera poſſible: y apliquer un petit linge trempé dans le baume du Pérou, de même pour l'ébranlement des dents; faire ce panſement trois fois par jour: 3°. s'il y a pourriture dans les gencives, les toucher, mais doucement, avec l'eſprit de vitriol tempéré d'eau commune un peu tiédé; puis faire rincer la bouche avec l'eau tiéde & miel blanc;

employer

employer le même remède pour les ulcéres aux lévres & aux joues : lorſqu'il y a des caloſités, on les emporte avec des ciſeaux faits à cet effet : 4°. ſi la racine de la dent eſt gâtée par la malignité de l'humeur, on dépouille ce qui en eſt altéré, en apliquant des plumaceaux trempés dans de la graine de moutarde, infuſée dans du vinaigre & un peu d'eau, ce que l'on réitére juſqu'à ce que la carie ſoit tombée, ſinon on arrache la dent, s'il le faut : 5°. lorſque par la malignité de l'humeur il ſe forme une tumeur dans la machoire qui perce à travers la joue, ce qui arrive ſur-tout aux enfans, on y aplique un cataplaſme réſolutif : 6°. s'il y a carie dans les autres os du corps, on doit employer les mêmes remédes que dans le ſcorbut vérolique, c'eſt-à-dire, des remédes mercuriaux. La nourriture des ſcorbutiques doit être des bouillons faits avec bœuf, mouton, volaille & les herbes anti-ſcorbutiques, comme beccabunga, cochléaria, creſſon, céleri, cerfeuil, chicorée ſauvage, des panades, viande blanche en petite quantité & avec de la moutarde, un potage & œufs frais à ſouper.

Si l'acide domine dans cette maladie, c'eſt-à-dire, ſi le malade eſt pâle, ſans chaleur & ſans ſoif, s'il a des taches ſur la peau un peu enflammées ou un peu lividas, des gencives dures & calleuſes, prenez une once de racines de raifort ſauvage, ou à leur défaut, de celles d'aunée ratiſſées, & coupées par tranches, un demi-gros de la racine de pyréthre, faites bouillir ces racines dans trois chopines d'eau, & réduire à une pinte; prenez enſuite une poignée de feuilles de cochléaria & de creſſon de fontaine; pilez-les dans un mortier, jettez-les dans la décoction en la retirant du feu, couvrez-la bien juſqu'à ce qu'elle ſoit refroidie, paſſez le tout avec legére expreſſion, ajoutez à la colature une once de ſyrop d'abſinthe, donnez-en quatre verres par jour un peu dégourdis.

Mais ſi le ſcorbut eſt accompagné de puanteur dans la bouche ou dans l'haleine, ſi les gencives ſont molles & ſanguinolentes, les urines troubles & bourbeuſes, on ne doit pas uſer de l'apozème précédent; mais on doit mettre en uſage les ſucs d'orange & de limon, les plantes aigrelettes, le petit lait, les eaux minérales ferrugineuſes, le gargariſme, & le liniment anti-ſcorbutique.

SCORDIUM. Plante qui naît dans les lieux marécageux : ſes tiges ſont carrées, velues & ſerpentent, elles ont un goût amer, & l'odeur d'ail; ſes feuilles ſont vulnéraires, ſudorifiques. On en fait uſage dans les maladies peſtilentielles, les obſtructions du foie & de la rate, & ſur-tout contre les verſion le donne en décoction, & on met une poignée pour chaque pinte d'eau.

SCORSONÉRE. Plante de jardin. Ses feuilles ſont longues d'un bon pied, ſa tête de même, ſa fleur eſt jaune : ſa racine eſt d'un grand uſage dans les remédes contre la

morſure des ſerpens, la peſte, la mélancolie, l'épilepſie, le vertige, la petite vérole, &c. C'eſt une des meilleures racines qu'on puiſſe cultiver : elle ſe multiplie de graine qui eſt blanche, menue & ronde. On la ſeme en bonne terre & à ſix pieds de fond, au Printems & au mois d'Août, ou en rayons, ou en planches, ou en plein champ : il faut éclaircir le plant quand il eſt haut de ſept à huit pouces, l'arroſer & le ſarcler.

SCROPHULAIRE. Plante qui croît dans les lieux ombrageux & humides : ſa tige eſt haute de deux à trois pieds ; ſes feuilles tirent ſur le noir, & ſes fleurs ſur le pourpre : ſa racine eſt groſſe, noueuſe, inégale, & d'un goût amer ; elle eſt chaude, inciſive & vulnéraire. Son uſage eſt dans les hémorroïdes, les écrouelles, les ulcéres, les gales malignes : on peut prendre de cette racine en décoction, & ſi c'eſt en poudre, la priſe eſt demi-dragme à une dragme. On en fait encore un onguent étant pilée avec du beurre frais, que l'on aplique ſur les parties affligées.

SCRUPULE. (le) ſorte de poids qui eſt ſouvent preſcrit dans la préparation des remédes, & dont on ſe ſert pour fixer la doſe des différentes matiéres ordonnées : on déſigne le ſcrupule par ce caractére ℈. C'eſt la peſanteur de 24 grains, à eſtimer le grain le poids d'un grain d'orge.

SEIGLE. Eſpéce de blé fort connu qui vient après le froment, & dont on fait du pain, qui eſt à la vérité de difficile digeſtion : ſa tige monte juſqu'à cinq ou ſix pieds : ſes épis, & ſes grains ſont plus longs que ceux du froment ; mais ils ſont maigres. On ſeme l'Hyver le grand Seigle, & au Printems le petit.

On mêle de la farine de ſeigle avec celle de froment, & le pain en eſt plus leger, & de meilleur goût. Sa farine, miſe en cataplaſme, diſſipe les tumeurs douloureuſes des éréſipéles & de la goutte : la décoction du ſon arrête le cours de ventre. On aplique du pain de ſeigle dans les douleurs de tête & les foibleſſes d'eſtomac : mâché avec du beurre, il fait mûrir les tumeurs.

Le ſeigle veut une terre ſéche & de peu de ſubſtance, & on doit le ſemer en tems ſec, parce qu'il court riſque de pourrir, plus qu'un autre grain.

Le meilleur ſeigle, tel que doit être celui qu'on ſeme, eſt d'un gris tirant ſur le noir.

Le ſeigle, dans les pays où il abonde, dégénere ſouvent en blé cornu ; on l'apelle ainſi, parce que les grains ſortent de de l'épi avec la forme de corne noire ; ils ſont blancs en-dedans, & ſont plus durs que les grains ordinaires. Cette ſorte de blé cauſe de grandes maladies, telles que le ſcorbut, à ceux qui mangent du pain de blé de ſeigle pur ainſi infecté. Le meilleur expédient pour prévenir ce mal eſt de bien cribler le ſeigle, & d'y mêler de bon froment.

Le ſeigle eſt ſujet à l'ergot. On apelle ainſi une maladie des ſeigles: c'eſt la même maladie que le charbon du froment: les grains ergotés ſont plus gros & plus longs que les autres; ils ſortent de la balle; ils ſont bruns ou noirs: leur ſurface eſt raboteuſe; étant mis dans l'eau, ils ſurnagent d'abord, puis ils tombent au fond: ſi on les mâche, ils laiſſent ſur la langue un goût piquant. Il y a des gens qui prétendent que l'ergot eſt produit par la piquûre d'un inſecte qu'ils croient être une petite chenille. On doit ſéparer du ſeigle par le ſecours du crible, les grains ergotés, ce qui eſt facile, du moins pour la plus grande partie, parce que ces grains malades ſont plus gros que les grains ſains: & ſi on ne les ſéparoit pas, ils peuvent cauſer des maladies terribles, telle que la gangréne ſéche, comme cela eſt arrivé aux Payſans de ſologne.

Le ſeigle s'accommode des plus mauvaiſes terres & des années les plus ſéches: comme il a la propriété de rafraîchir, on en mêle un peu avec le froment qu'il rend plus tendre & plus agréable.

SEIGNEUR de Fief ou Seigneur Féodal, eſt celui qui poſſéde un Fief. *Voyez* Fief.

Un homme qui a un Fief doit connoître ce qu'il doit & ce qui lui eſt dû de droits ſeigneuriaux: il doit connoître les droits honoraires, comme la foi & hommage, & ceux qui ſont utiles, comme les cenſives, les lods & ventes, & il doit ſe faire rendre les aveux & dénombremens: examiner ſi tous les droits, qui lui ſont dûs, y ſont bien détaillés; ſi toutes les mutations & les bornes ſont bien expliquées: car les dénombremens & les déclarations réglent pour toujours les droits réciproques du Seigneur & du Vaſſal.

SEIGNEUR Cenſier, eſt le propriétaire d'un Fief duquel un héritage tenu en cenſive reléve, & à qui le cens ou rente annuelle eſt dû: il eſt auſſi le Seigneur direct du fonds de la terre qu'il a donné à cens.

Les Seigneurs des terres doivent protéger leurs Cenſitaires & encourager les Payſans: l'Auteur de l'Eſſai ſur l'Adminiſtration des Terres, fait ſur cela des réfléxions très-judicieuſes.

Le Payſan, dit-il eſt timide: ſes facultés ſont trop petites pour qu'il puiſſe donner aux hazard, & ſes lumiéres trop foibles pour le ſoutenir contre le découragement, lorſque le ſuccès ne répond pas à ſes eſpérances: d'ailleurs, il eſt peu capable d'analyſer l'avantage d'une méthode ſur une autre. Élevé par ſon pere dans une façon de travailler, il croiroit changer de religion s'il changeoit de culture: il nourrit deux vaches; il ne comprend pas qu'il puiſſe en avoir quatre; il n'a point de luzerne; elle ne réuſſit pas dans le pays, il a eſſayé d'en ſemer: une ſéchereſſe ou la mauvaiſe qualité de la graine a fait périr ſes eſpérances; voilà

tous les habitans d'une Paroiſſe dégoûtés. Que doit faire un Seigneur pour les encourager ? Il en fera ſemer à ſes frais ; il chargera de ce ſoin un Cultivateur intelligent & laborieux, tel que celui qui réuſſit le mieux dans la Paroiſſe : il lui fournira les graines, & lui enſeignera les méthodes les plus reconnues ; il ne fera que de petites expériences, mais il ne ſe rebutera point, & il parviendra enfin à connoître ce qui eſt propre dans le pays, & la meilleure méthode de le faire fructifier. Qu'une aumône ainſi placée eſt utile ! Celui qui donne, amaſſe pour ſa poſtérité : il enrichit le fonds dont il eſt Seigneur : il éléve au travail une multitude d'hommes qui périroient par le découragement.

Un Seigneur enrichira toujours ſa Paroiſſe en faiſant acheter les denrées qui y croiſſent, ſur-tout ſi elles n'ont pas beaucoup de debit : cela met en état le Payſan de payer & l'encourage à cultiver, au lieu que s'il ne trouve pas à vendre, il eſt conſommé en frais, il périt de miſére. Il y a mille façons d'occuper les familles, ſoit par le filage, le cordage, ou d'autres ouvrages ; une perſonne charitable peut procurer des biens infinis dans ſa terre. Qu'un Seigneur achete les grains au prix courant, le Laboureur ſe trouvera débarraſſé de ſa denrée ; il paiera ſes dettes : le Seigneur conſervera ſes grains, il en prêtera à ce Laboureur pour reſſemer, & il en vendra à l'Artiſan à meſure que ſon travail lui fournira de quoi acheter. Il prêtera à cet autre de quoi acheter un troupeau de moutons : à celui-ci, de quoi avoir un attelage de chevaux pour faire des voitures publiques : le tout après s'être informé d'eux, & d'avoir examiné leur conduite & leurs talens.

Si un Seigneur, qui cherche à faire le bien, a dans ſon domaine une lande d'un grande nombre d'arpens, & dont il ne tire que peu de Pâturages, il profite d'une année où le pain eſt cher, & où les ouvriers ne ſont point occupés ; il fait défricher ce fonds à ces pauvres gens, & leur vend à un prix raiſonnable les grains qui a eu la prudence d'amaſſer : il fait une aumône bien placée, & il a pour récompenſe un champ en valeur, dont les premiéres récoltes lui payeront avec uſure ſa dépenſe.

Mais la culture qu'il doit favoriſer le plus, c'eſt celle des pâturages & des grains. Les Seigneurs doivent donc s'attacher à procurer les moyens d'augmenter les troupeaux & l'abondance des grains ; car c'eſt pour eux en même-tems qu'ils travaillent.

SEIGNEUR haut-Juſticier d'un lieu [le] a le droit de faire adminiſtrer la Juſtice dans tout ſon reſſort, tant pour le civil que pour le criminel ; il a la haute, moyenne & baſſe Juſtice : les premiers honneurs, après les Patrons, lui ſont dûs dans les Egliſes bâties dans l'étendue de leur haute-Juſtice ; s'il n'y a point de Patron, ils doivent avoir

leur siége au lieu le plus honorable, & après leur mort leurs héritiers ont droit d'y faire mettre une litre ou ceinture funébre avec leurs armes.

SEL. Substance acide, dont la grande propriété est de ne craindre aucune corruption, & d'en préserver les viandes qu'on y laisse tremper. Il y a plusieurs sortes de sels.

SEL marin ou SEL commun; c'est celui qu'on tire de la mer ou de plusieurs lacs salés par évaporation, c'est-à-dire, en faisant bouillir de l'eau de la mer dans de grandes chaudiéres, jusqu'à ce que toute l'humidité soit ôtée; il en reste un sel blanc. Le sel par cristallisation est celui qui se fait en détournant l'eau de la mer dans des creux ou marais qu'on apelle salans, pendant les chaleurs de l'Eté; car l'eau étant évaporée, il reste un sel gris; c'est le meilleur.

Le sel pénétre, digére, ouvre, échauffe; il résiste à la corruption; il est bon contre les crudités de l'estomac: on s'en sert dans les lavemens; on l'employe extérieurement dans l'apopléxie & les convulsions, la douleur des dents, &c.

L'achat du sel n'est pas libre en France; la vente n'en peut être faite que par les Fermiers & Officiers du Roi. Ces Fermiers sont tenus d'acheter le sel dans les salines à un certain prix, d'y payer les droits du Roi, & de le faire conduire à leurs frais aux greniers établis par le Roi, où ils font livrer le sel au peuple par des Commis prépossés. A l'exception de quelques Provinces qui se nomment Pays de franc-salé, personne n'est exempt du droit des gabelles, & chacun en doit prendre dans le plus prochain grenier de son domicile: il y a des greniers de vente; il y en a d'impôts: dans les greniers de vente, chacun ne prend de sel qu'autant qu'il veut, & la vente s'en fait par minot ou demi-minot; dans les greniers d'impôt, le sel s'impose tous les ans, comme les Tailles; chaque Paroisse a sa quantité imposée, & chaque Particulier est obligé d'en prendre la quantité proportionnée à sa famille.

SEL de prunelle, ou cristal minéral, salpêtre dont on a emprunté une partie du volatil par le moyen du soufre & du feu; on le donne pour rafraîchir & faire uriner dans les fiévres ardentes & autres maladies qui proviennent de chaleur & d'obstruction; la dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme dans du bouillon.

SEL polycreste, salpêtre dépouillé de sa partie volatile par le soufre; on le calcine à grand feu dans un creuset jusqu'à ce qu'il soit bien blanc. Il sert à plusieurs usages; il purge par les selles; il pousse les urines; on en met ordinairement dans les infusions de séné, depuis un scrupule jusqu'à quatre.

SEL végétal, ou tartre soluble; c'est une crême de tartre réduit en forme de sel: il est propre pour toutes les maladies qui viennent d'obstruction; la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

SEL ammoniac [le] eſt un ſel artificiel qui a ſuccédé au naturel qu'avoient les anciens, & qu'on ne nous aporte plus; celui que nous avons nous vient de Veniſe, il eſt fait en pains plats & ronds, & de couleur griſe: on le prépare avec cinq parties d'urine, une partie de ſel marin, & une petite partie de ſuie de cheminée, qu'on fait cuire enſemble, & qu'on réduit en maſſe; on tire de cette maſſe, par le moyen du feu, le ſel ammoniac. Le bon eſt ſec, net, criſtallin, d'un goût âcre & pénétrant; il eſt ſudorifique, réſiſte à la corruption; on le donne dans la fiévre quarte: la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à demi-dragme.

SEMAILLES. On apelle ainſi le tems des ſemences, c'eſt-à-dire, celui où l'on ſeme le blé.

SEMENCE. On donne ce nom à tout ce qui eſt propre à produire la plante d'où elle eſt provenue; mais on entend plus ordinairement par ce terme le blé pour être ſemé.

SEMENCE contre les vers. C'eſt une ſemence menue, verdâtre, d'un goût amer; elle naît à une plante qui croît dans la Perſe; elle eſt chaude & amére, & ſpécifique pour faire mourir les vers: on en donne aux enfans depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme, ſelon l'âge, & dans quelque véhicule aproprié.

SEMER. L'action de ſemer eſt une des plus importantes opérations de l'Agriculture. Il y a ſur cette matiére des régles qu'il eſt abſolument néceſſaire à un Économe de bien ſçavoir & de pratiquer.

1°. Avant de ſemer, on doit connoître la qualité de la terre, pour ſçavoir l'eſpéce & la quantité de grain qu'il faut: on doit même s'aſſurer de la qualité de la terre où le blé a été recueilli, lorſqu'on l'achéte pour le ſemer.

2°. Lui avoir donné tous les labours néceſſaires.

3°. Choiſir le meilleur blé, duquel que ce ſoit. Le bon froment, par éxemple, doit être d'un gris blanchâtre & rond, beau, peſant, ſonnant, ferme ſous la dent. *Voyez* froment.

Il doit être parfaitement criblé, & purifié de toute graine étrangére; il vaut mieux que le blé deſtiné à ſervir de ſemence, ſoit tiré d'un terroir diſtant de quelques lieues de celui où il doit être employé, & que ce ſoit d'une terre plus maigre; car le même blé étant toujours jetté dans la même terre, dégénére; il faut même, s'il eſt poſſible, qu'il provienne d'une terre inférieure de quelques degrés à celle où l'on veut l'employer. Il eſt fort avantageux de tirer les ſemences des pays où les plantes ſe plaiſent particuliérement, & de ſemer le blé dans un terrein d'une nature contraire à celui d'où il a été tiré; c'eſt le moyen d'avoir une bien plus grande récolte. Le vieux blé ne vaut pas moins en ſemence que le nouveau, quoiqu'on enſemence ordinairement avec celui de l'année précédente; il y a des gens qui prétendent que la meilleure ſemence eſt celle qui vient des terres fortes.

Il eſt d'uſage dans la plûpart des Provinces de France de faire paſſer la ſemence par une leſſive de chaux vive, ce qu'on apelle échaulage pour cet effet, on le met tremper, durant cinq ou ſix heures, dans une ſaumure faite exprès; d'autres mettent le blé dans des mannes, & ils écument les grains qui ſurnagent, autrement ils ne germeroient pas; d'autres arroſent le grain en tas avec cette eau, ou bien ils répandent deſſus de la chaux en poudre, & ils le remuent bien; ces diverſes précautions empêchent d'avoir du blé charbonné ou noir, lequel, au lieu de farine, contient une poudre noire, de mauvaiſe odeur.

Les bons Fermiers d'Angleterre, pour s'en garantir, changent tous les ans une partie de leur ſemence; on doit au moins la changer tous les trois ou quatre ans, ſur-tout le blé de froment. Il eſt conſtant que la chaux rend le blé plus gros & plus enflé; elle l'augmente de deux boiſſeaux au moins par ſetier: or, comme on le ſçait, le ſetier, en contient douze; d'ailleurs le grain échaulé multiplie plus facilement, il réſiſte mieux aux pluies, aux mauvaiſes herbes & aux vermines. C'eſt encore un principe généralement reconnu, qu'il faut mettre plus de ſemence & de plant dans une mauvaiſe terre que dans une bonne.

Nous croyons devoir faire part d'une méthode pratiquée en Angleterre pour la préparation de la ſemence; la voici; prenez de l'eau rouſſâtre, qui coule des tas de fumier expoſés à l'air & à la pluie, dans des vaiſſeaux que l'on a mis dans des trous creuſés proche de ces tas; faites en même-tems évaporer ſur le feu de l'urine humaine, pour en accélérer la putréfaction: mêlez-la avec de l'eau du fumier, faites-les fermenter enſemble dans une chaudiére ſur le feu; jettez la ſemence dans cette liqueur, & l'y laiſſez pendant quatre jours & quatre nuits, puis ſemez-la, & vous aurez une récolte abondante.

Autre méthode pour les terreins maigres & ſablonneux. Prenez douze à treize livres de fiente de brebis, que vous ferez bouillir avec de la lie: faites-y diſſoudre trois ou quatre livres de ſalpêtre; jettez dans cette liqueur un boiſſeau de beau blé nouveau, & laiſſez-le infuſer pendant huit heures; mettez-le enſuite ſécher dans un endroit ſuffiſamment aéré, mais peu expoſé au ſoleil; réitérez cette opération pluſieurs fois, & la graine ne tardera pas à monter en épi, mais faut ſemer clair; avec cette méthode, le terrein n'a pas beſoin, d'être fumé.

C'eſt une expérience que l'on a faite, que par la préparation des ſemences, un ſeul grain a pouſſé ſept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains, & qu'on a compté plus de ſoixante tiges ſur un même pied.

Le tems de ſemer eſt en Automne, principalement depuis le 20 de Septembre juſqu'au 10 Octobre, à l'égard du

froment, du ſeigle, de méteil, de l'épeautre, de l'eſcourgeon. Il y a des eſpéces de blé moins ordinaires, qui ſe ſement au Printems, comme le blé rouge, le blé blanc de Dauphiné & de Flandres & la touzelle, qui eſt une ſorte de blé fort commun en Languedoc. On ſeme au Printems l'avoine, l'orge, les lentilles, les féverolles, les lupins, & autres menues graines, qu'on apelle les Mars: on peut les ſemer à part, ou les mêler; on donne le fourrage de la plûpart de ces grains aux bêtes de charge, aux vaches, aux brebis, & la graine aux chevaux & à la volaille.

En géné al on peut ſemer fort bien pendant ſix ſemaines dans les mois de Septembre & Octobre; on doit commencer par les plaines, car elles veulent être ſemées plutôt; le blé ſemé de bonne heure leve mieux. Il y a des circonſtances où l'on eſt forcé de remettre cette opération à une autre ſaiſon. 1°. A cauſe des pluyes trop abondantes. 2°. Lorſqu'on a à ſemer dans une terre chaude, graveleuſe, pierreuſe, de peur que le blé ne pouſſe trop avant le Printems. 3°. Lorſque la terre a raporté l'année précédente du ſainfoin, ou autre fourrage; car il faut avoir le tems de préparer le terrein. 4°. Lorſqu'elle a porté des navets, qu'on a fait manger aux beſtiaux. 5°. Lorſqu'elle a été nouvellement défrichée, ſoit qu'elle fût en prairie ou en bois. Dans tous ces cas on doit différer à ſemer juſqu'en Décembre, & même Février.

L'ordre qu'on doit garder pour les blés eſt de commencer par le ſeigle, enſuite l'eſcourgeon, le méteil, l'épeautre, enfin le froment: on doit ſemer celui-ci en terre graſſe & humide, & après la pluie. A l'égard des blés, apellés Mars, qui ſe ſement au Printems, on commence par le froment de Mars; il veut une terre graſſe, & demande les mêmes cultures que les autres fromens: enſuite, & au commencement d'Avril, le blé de Turquie ou mais, le millet, le panis; on finit par le ſarraſin.

A l'égard de la quantité de la ſemence, elle dépend de la qualité de la terre: ainſi les terres maigres demandent plus de ſemence que les graſſes; il en eſt de même des pays humides & aquatiques, ou couverts d'arbres, car il en faut plus que dans les ſecs.

L'uſage ordinaire eſt d'employer huit boiſſeaux à l'arpent, meſure de Paris, & peſant vingt livres chacun pour le froment, méteil ou ſeigle, & environ quatre pour le millet & panis. Au reſte, l'uſage conſtant des lieux eſt la meilleure régle; en général il vaut mieux en donner plus que moins.

Quant à la maniére de ſemer, le blé ſe ſeme à pleine main: le laboureur attache devant lui ſa longue nape, dans laquelle il jette une meſure de grain, & en entortile l'extrêmité autour de ſon bras gauche afin qu'elle ne puiſſe échape: il remplit de blé l'autre main, en marchant ſur une ligne droite, il répand circulairement la ſemence, en faiſant

faisant aller sa main jusques sur l'épaule gauche : il emplit sa main de nouveau, & part toujours avec le pied droit ; il avance de la sorte avec un mouvement toujours égal ; ce n'est que par cette espéce de mesure que la distribution se peut faire avec une parfaite égalité. Quand le Laboureur a rempli une certaine largeur, qu'il régle sur l'étendue qu'a occupé la production du blé, il recommence sur une autre ligne ; au reste on doit semer de suite, sans discontinuer.

Après qu'on a emblavé le champ, on doit enterrer la semence, pour empêcher que les oiseaux ne la mangent, & afin que la terre lui communique sa substance ; mais on ne doit pas l'enterrer trop avant ; car plus le grain de semence est profond, plus il est retardé dans sa croissance : les racines poussent bien mieux à la superficie de la terre, parce qu'elles y jouissent de la chaleur du soleil ; d'ailleurs, l'eau de pluie ne pénétre que quelques pouces de profondeur, au lieu que la superficie est toujours humectée, la meilleure maniére, & la plus sûre, est de semer, à un pouce de profondeur, par la raison que lorsque le grain est entiérement découvert, il ne peut pousser dans un tems sec ; & s'il est trop profond, il croît inutilement pendant quelque-tems ; cependant s'il ne suffit pas pour la défense du grain, qu'il soit couvert d'un pouce de terre, on peut semer plus profond ; il en est de même, lorsqu'il a assez de tems pour sa croissance.

Dans les terres douces, on enterre le grain avec la herse ordinaire, en la pressant en long & en travers ; & quand il y a des mottes & des pierres, on y employe des rouleaux garnis de grosses chevilles de fer. En général, le blé doit être un peu plus couvert dans les terres legéres que dans les terres fortes ; on peut, avant de passer la herse, donner un leger labour à la terre, & la herser ensuite ; on doit toujours semer par un beau tems.

A l'égard de la maniére de semer les différentes graines pour les plantes, on doit sçavoir qu'il faut semer chaque espéce de graine à la profondeur qui lui convient ; pour cela, on fait plusieurs trous avec divers plantoirs, qu'on enfonce les uns plus profondément que les autres ; on y seme des graines qu'on veut éprouver ; & quand elles sont germées, on voit quelle est la profondeur à laquelle il faut semer chaque espéce de plante.

Recette pour faire grossir considérablement les plantes ou légumes, & leur procurer un goût excellent. Prenez une partie de nitre ou salpêtre, comme une demi-livre ou une livre, & le double de sel ; mettez-les dans un creuset, & les faites fondre ; ensuite retirez-les du feu, laissez-les refroidir, & sur une livre de cette matiére, versez dix pintes d'eau ; les sels s'y dissoudront, & alors arrosez-en vos plantes, & faites-y tremper vos semences.

Tous les Agriculteurs ſe réuniſſent en un point ; c'eſt que les Laboureurs ſement beaucoup plus de grain qu'il ne faut : il en réſulte deux pertes, celle de la ſemence ſuperflue, & celle qu'on fait ſur la récolte même, qui eſt moins abondante en qualité.

Une épreuve néceſſaire & utile pour fixer la quantité préciſe de ſemence, ſeroit de ſemer les parties d'une même piéce de terre dans différens tems, comme à la mi-Septembre, à la mi-Octobre, ou au commencement de Novembre : à la mi-Novembre, ou au commencement de Décembre. Au reſte, il eſt très-important de bien fixer le tems de la ſemaille, tant par raport à la ſûreté de la récolte, que par raport à ſon abondance & à la qualité des grains qu'elle fournit.

SEMOIR. Inſtrument imaginé par l'Auteur de la culture des terres, par le moyen duquel on remédie aux inconvéniens qui ſe trouvent dans la maniére de ſemer à la main. Ces inconvéniens ſont, qu'une poignée eſt ſouvent plus forte que l'autre, parce que le grain eſt plus gros ou plus menu, que la ſemence s'amaſſe dans les fonds, qu'il en reſte peu ſur les éminences, qu'on eſt obligé d'employer trop de ſemences pour réparer la partie qui reſte ſans être enterrée, & qui eſt mangée par les oiſeaux.

Ce ſemoir fait : 1°. les rigoles aux diſtances & à la profondeur qu'on déſire : 2°. il remplit de terre toutes les rigoles ; & ainſi tous les grains ſe trouvent enterrés 3°. il verſe dans chaque rigole la quantité préciſe de ſemence qu'on a jugé convenable. Mais avant d'en faire uſage, il faut s'être aſſuré par l'expérience de la bonne qualité du grain, parce que, ſelon qu'il donne plus ou moins de tiges, comme un dixiéme, ou un ſixiéme, on augmente ou on diminue la quantité de la ſemence qu'on met en terre.

En ſuivant la méthode de ce ſemoir, les grains ſont ſemés par rangées : ces rangées doivent être uniques quand les plantes ſont vivaces, doubles, triples, & même quadruples, ſelon les différentes eſpéces de plantes : entre les rangées, on laiſſe ſept à huit pouces d'eſpaces, qu'on apelle *ſéparations*. On apelle planches, l'eſpace occupé par les rangées avec les ſéparations qui ſont entre. On apelle plates-bandes les grands eſpaces qui ſéparent les planches ; par exemple entre deux & deux rangées, entre trois & trois rangées. Ainſi, entre deux rangées, il y a ſéparation ; entre trois rangées il y en a deux ; trois entre quatre ainſi de ſuite.

L'Auteur aſſure qu'en faiſant la moiſſon, on remarquera que la plus grande partie des grains de froment auront produit vingt ou trente tuyaux, au lieu que, ſuivant la culture ordinaire, ils n'en ont que deux ou trois. Ce ſemoir eſt abſolument néceſſaire pour pratiquer en grand cette nouvelle culture.

Ceux qui veulent ſemer de toute ſorte de grains, doivent faire aſſortir le ſemoir de trois cylindres, dont les cellules ſoient de différente grandeur : on fait ſervir les plus grandes pour ſemer les féves elles ſerviront auſſi pour les gros pois, & même pour l'avoine. Le cylindre pour le blé doit avoir ſes cellules de moyenne grandeur : il ſervira auſſi pour ſemer l'orge, le ſeigle, le blé noir ; enfin, le troiſiéme, dont les cellules ſont fort petites, eſt deſtiné à ſemer les grains les plus menus, comme millet, raves, navets, luzerne. Cultures des terres, *Tom I. pag.* 394.

On peut voir la deſcription de ce ſemoir avec figures dans ce même Traité, *Tom. II. pag.* 135.

SÉNE. (le) On apelle ainſi de petites feuilles oblongues & ſéches qu'on employe fréquemment dans les purgatifs. Ces feuilles naiſſent ſur un petit arbriſſeau : le meilleur ſéné eſt celui qui vient d'Alexandrie : il doit être choiſi, récent, en feuilles, la plûpart entiéres, de grandeur médiocre, de couleur verte, jaunâtre, d'une odeur forte, & d'un goût déſagréable. On ſe ſert auſſi des follicules ou gouſſes du ſéné : elles doivent être grandes, récentes, de couleur verdâtre, tirant ſur le jaune.

Le ſéné purge fort bien les humeurs recuites & ſéreuſes, la bile, la pituite de la tête, du foie & de la rate. Comme il donne des tranchées en s'attachant aux inteſtins, on ne le doit jamais donner ſans y ajouter, pour aiguillon, le ſel de tartre qui eſt un précipitant. On corrige encore ſa chaleur & ſa ſéchereſſe avec des fleurs de violette & de bourrache ; & pour empêcher qu'il ne nuiſe à l'eſtomac, on y ajoute la canelle, le gingembre, &c. La doſe en infuſion, eſt juſqu'à deux dragmes & demie ou demi-once ; & en ſubſtance, juſqu'à une dragme & demie.

L'infuſion du ſéné ſe fait ainſi. Prenez demi-once de ſéné bien mondé, demi-dragme ou une dragme de ſemence d'anis, un ſcrupule ou demi dragme de ſel de tartre ; mettez infuſer le tout dans une quantité ſuffiſante d'eau ſimple, laiſſez-le dans un lieu tiéde pendant la nuit, ajoutez à trois onces de la colature, trois dragmes ou demi-once de canelle, demi-once de ſyrop de chicorée, compoſé de rhubarbe ; mêlez le tout pour faire une potion purgative.

Le ſéné eſt contraire dans les diſpoſitions inflammatoires, comme les maladies de poitrine, hémorragies, &c.

Le ſéné purge toutes ſortes d'humeurs, & particuliérement la mélancolie & la bile, ſi on en fait infuſer une demi-once dans deux verres de lait clarifié, & en prenant le matin ces deux verres à une heure l'un de l'autre. Ce purgatif étant réitéré, peut guérir les longues maladies, cauſées par l'obſtruction des humeurs.

SENEÇON. Plante qui croît dans les champs & les jardins ; ſa tige eſt petite, ſes feuilles longues & à fleurons.

les fleurs jaunes : elle eſt verte toute l'année. Le ſeneçon eſt émollient, rafraîchiſſant & vulnéraire : ſon principal uſage eſt dans l'épilepſie des enfans, la jauniſſe, l'intempérie chaude du foie, le vomiſſement, le crachement de ſang. Pilé & apliqué ſur une plaie, il la guérit en peu de tems ; il avance la ſupuration des tumeurs.

SENEVÉ Petite graine dont on fait la moutarde. *Voyez* Moutarde,

SÉPARATION de biens (la) eſt un Jugement qui diſſout la ſociété & communauté de biens entre le mari & la femme, & qui ordonne au mari de reſtituer à ſa femme les biens qu'elle lui a aportés en mariage. Les cauſes de cette ſéparation ſont la mauvaiſe conduite du mari dans l'adminiſtration de ſes biens & de ceux de ſa femme, enſorte qu'il les diſſipe, ou bien ſon incapacité qui peut les lui faire perdre.

Cette ſéparation ne ſe peut demander que par la femme : elle doit pour cela : 1°. ſe faire autoriſer par Juſtice : 2°. renoncer à la communauté : 3°. cette ſéparation, pour qu'elle ſoit valable, doit être faite par l'autorité du Juge, & prononcée en connoiſſance de cauſe, après enquête faite de la mauvaiſe adminiſtration, à moins qu'elle ſoit notoire. 4°. Que la femme exécute la Sentence de ſéparation, en renonçant à la communauté, ou en faiſant faire un Inventaire & partage des biens d'icelle : la maniére la plus ordinaire eſt de faire un procès-verbal de vente des meubles du mari. Au reſte, cette ſéparation ne donne à la femme que l'adminiſtration & la jouiſſance de ſes revenus ; le mari ne peut former cette demande, parce qu'étant le maître de la communauté, s'il arrive de la diſſipation, c'eſt à lui à y mettre ordre.

La ſéparation de corps & d'habitation eſt un Jugement qui ordonne que le mari & la femme ſeront ſéparés d'habitation & de biens, enſorte que la femme ceſſe de demeurer avec ſon mari, & le mari lui rend les biens qu'elle a aportés en mariage, & la part qui lui apartient en communauté, à moins qu'elle n'y renonce. Cette demande peut ſe faire, ou de la part du mari, ou de la part de la femme. Quand c'eſt la femme qui la demande, elle peut accepter ou renoncer à la communauté ; & ſi elle l'accepte, elle doit demander que partage en ſoit fait.

Les cauſes de la ſéparation de corps, ſont : 1°. les mauvais traitemens du mari envers ſa femme ; ils doivent être graves & réitérés. 2°. La folie, & telle qu'elle faſſe craindre que le mari n'attente à la vie de ſa femme 3°. s'il eſt convaincu d'y avoir attenté : 4°. s'il a donné pluſieurs fois le mal vénérien à ſa femme : 5°. ſi le mari acuſe ſa femme d'adultére, & qu'il perde ſa cauſe.

SEPTEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. Semer le ſeigle & le méteil, labourer les jachéres, couper le ria

& les millets, ſe pourvoir de cochons maigres pour les mettre à la glandée, répandre le fumier ſur les terres & le retourner, commencer la vendange.

Pour le jardin, replanter beaucoup de chicorées & à demi-pied l'une de l'autre, & les arroſer dans la chaleur vers la mi-Septembre, greffer les pêchers ſur amandiers & ſur d'autres pêchers en place; à la fin du mois, ſemer des épinards & des mâches pour le carême, lier le céleri & le buter avec du fumier ſec, lier les choux-fleurs dont la pomme paroît formée. Quant aux fleurs, ſemer la graine d'oreille d'ours, de renoncules, d'iris, de tulipes, de pavots & autres plantes annuelles: œilletonner les œillets, les giroflées & autres plantes ligneuſes.

SEQUESTRE (un) eſt comme le Dépoſitaire d'une choſe litigieuſe: il eſt commis, ou par autorité de Juſtice, ou du conſentement des Parties, pour la garder & la régir, s'il le faut, à la charge de la rendre à celui à qui elle ſera adjugée. Le ſequeſtre eſt obligé de rendre compte des fruits par lui perçus, & il y peut être contraint par corps.

On donne auſſi le nom de ſequeſtre au Jugement par lequel quelqu'un eſt établi Commiſſaire aux choſes ſequeſtrées, comme il arrive quand il n'aparoît pas qui a le droit le plus aparent, ou lorſque celui qui l'a, ne peut pas donner une caution ſuffiſante pour la récréance: ordinairement, celui qui pourſuit le poſſeſſeur d'une choſe, demande qu'avant faire droit ſur le poſſeſſoir & la récréance qu'il demande, le ſequeſtre ſoit ordonné.

Les meubles & les immeubles peuvent ſe mettre en ſequeſtre. Le ſequeſtre eſt différent du dépôt, en ce qu'il n'a lieu que quand il y a conteſtation entre les Parties. Quand les choſes ſequeſtrées conſiſtent en quelque jouiſſance, le ſequeſtre doit inceſſamment faire procéder au bail judiciaire, les Parties duement apellées.

SERFOUETTE. Petit outil de jardinage. Il eſt de fer, & il eſt renverſé; il a deux branches pointues, avec un manche de quatre pieds de longs, pour donner un petit labour autour des petites plantes, comme laitue, chicorée, pois, &c.

SERIN. Petit oiſeau qui a le bec court, & qui eſt jaune ſous le ventre: il eſt eſtimé pour ſon chant, & on lui aprend à ſiffler des airs.

Le mâle a une tache ſur la tête, beaucoup plus noire que la femelle: ſon corps eſt auſſi plus jaunâtre, & plus ils vieilliſſent, plus ils deviennent jaunâtres: ils ſont d'une très-grande force de gorge pour le chant.

Les ſerins de Canarie vivent juſqu'à dix-huit & vingt ans, pourvu qu'on y aporte tous les ſoins néceſſaires, & principalement en leur donnant toujours d'une même mangeaille, comme du millet, de la navette ou du chenevis, & prenant garde de leur continuer toujours celle de ces

graines à laquelle ils ſeront d'abord adonnés : la poirée & le mouron les rafraîchiſſent.

Le ſerin eſt, après le roſſignol, l'oiſeau qui chante le mieux : pour lui aprendre quelque air, il faut le ſiffler dès qu'il mange ſeul ; ce doit être le ſoir, & après avoir couvert ſa cage.

Pour avoir de belles races, il faut aparier une iſabelle avec une jonquille, ou une femelle jonquille avec un mâle blanc. A la fin de Mars, on doit les mettre couver : & pour cet effet, mettre dans leur cabane de quoi faire leur nid, comme du menu foin, du coton en lambeaux, du chien-dent le plus menu : garnir de ſable de riviére le fond de la cabane, avec de l'eau au milieu dans un vaſe, & que l'on renouvelle tous les jours. La meilleure expoſition de la cabane eſt au levant ; un ſeul petit panier y ſuffit ; mais on en met un de l'autre côté, lorſque les petits ſont éclos.

Les œufs ſont ordinairement treize jours complets à éclorre : mais ſi la femelle eſt foible, ils ſont un peu plus longtems. Lorſqu'ils le ſont, on doit donner tous les jours au pere & à la mere, outre leur mangeaille, la moitié d'un jaune d'œuf dur, & un peu de biſcuit ou échaudé, dont on fait une pâte : on y ajoute quelque herbe, comme mouron, ſeneçon ou petite laitue, & mettre dans leur eau un petit morceau de ſucre : il faut obſerver ce qu'ils aiment le mieux & le leur donner.

On a remarqué que les femelles blanches ou jonquilles, quoiqu'elles couvent bien leurs œufs, ſont mauvaiſes nourrices. En ce cas, il faut ôter les petits avant qu'ils ſortent des œufs & les mettre ſous des griſes, après leur avoir ôté leurs œufs, pourvu que ces griſes couvent au moins depuis cinq ou ſix jours, & que les œufs qu'on leur met deſſous ſoient prêts à éclorre : on peut mettre encore les œufs dans un nid de linotte ou de chardonneret ; mais ſeulement après qu'ils ont été couvés. On peut mettre couver la femelle de ſerin avec un mâle chardonneret ou linotte ; mais non au contraire.

Quand on veut les nourrir à la brochette, on doit ſe ſervir d'une pâte faite avec un jaune d'œuf bien écraſé, délayé, avec de l'eau & du biſcuit, avec un peu de navette qu'on a fait bouillir un moment, mais ſans l'écraſer.

Les ſerins ont diverſes maladies : 1°. un abſcès ſur le croupion ; on doit le couper avec la pointe du ciſeau, le preſſer un peu avec le doigt pour en faire ſortir la matiére & y mettre deſſus un peu de ſel fondu dans la bouche. 2°. les mittes qui ſe répandent dans leur cage, & qui tourmentent les ſerins. Le plus court eſt de les mettre dans une autre cage, & tremper la cage infectée dans l'eau bouillante : 3°. les inſectes qui ſe mettent dans leurs plumes. Pour prévenir ce mal, il faut mettre dans leur cage un bâton de

ſureau dont on ôte la moelle, & percé de quelques trous du côté que les ſerins ſe perchent, & ſecouer ce bâton preſque tous les jours. La mue, particuliérement celle d'Automne, eſt mortelle à beaucoup de ſerins. Le moyen de les ſauver eſt de les mettre dans un lieu chaud, les expoſer au ſoleil de tems en tems, leur ſouffler, de deux jours l'un, du vin blanc ſur le corps & les faire ſécher auſſi-tôt au ſoleil, leur mettre dans un pot, au milieu de leur cage, de la graine de talitron, mêlée avec un peu de graine d'œillet, & un autre jour, un peu de biſcuit, tantôt ſec, tantôt trempé dans du vin blanc. S'ils ſont trop gras, on doit leur donner pour toute mangeaille, pendant quelques jours, de la navette trempée douze heures dans un peu d'eau: cela les dégage.

SERMENT. Eſt une action par laquelle, après avoir promis à Dieu de dire la vérité, nous le prenons à témoin de ce que nous affirmons. Le ſerment qui ſe prête en Juſtice, eſt déféré ordinairement par le Juge au défendeur; il a lieu dans les affaires obſcures & douteuſes; ainſi, quand la demande ne peut ſe prouver, le Juge décharge le défendeur en affirmant par lui qu'il ne doit point la ſomme ou la choſe qu'on lui demande.

Le Serment, qu'on apelle déciſoire, eſt celui qui eſt déféré par l'une des parties à l'autre; & il décide tellement la conteſtation, qu'on ne peut plus revenir contre, par quelque moyen que ce ſoit, & on n'eſt plus recevable à faire rétracter le Jugement qui a été rendu en conſéquence. Le ſerment peut être déféré en tout état de cauſe, & celui à qui il eſt déféré ne peut pas ſe diſpenſer de le prêter: il ne peut être révoqué par la partie, mais il le peut être en raportant une preuve par écrit.

SERPENS (Reméde ſpécifique contre la piquûre des) Piquez avec une lancette ou une aiguille la partie bleſſée, afin de faire ſortir quelques gouttes de ſang, au cas qu'il n'en ait point coulé, apliquez-y-auſſi-tôt la pierre de ſerpent. (On apelle ainſi un morceau de corne de cerf taillé de la forme & épaiſſeur d'un gros ſou de cuivre, & paſſé légérement ſur le feu.) Cette pierre s'y attache, & on doit l'y laiſſer collée juſqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, ce qui eſt la marque que le venin eſt ſorti: quelquefois elle tombe au bout de deux jours, & quelque fois elle reſte ſur la plaie juſqu'à douze & quinze jours. Lorſqu'elle eſt tombée on la lave d'abord dans le lait, enſuite dans l'eau tiéde, afin de la nettoyer de la craſſe du lait. Cette pierre eſt également ſpécifique contre la morſure des animaux enragés: elle eſt bonne auſſi pour guérir du charbon, & même de l'hydropiſie.

SERPETTE. Petit couteau courbé dont on ſe ſert pour tailler les arbres & la vigne.

SERPOLET. Plante qui croît dans les lieux monta-

gneux, incultes, pierreux, & dans les jardins : ſes tiges ſont hautes d'un pied, ſes feuilles & ſes fleurs ſont petites ces dernières tirent ſur le pourpre. Le ſerpolet a une odeur agréable & un goût aromatique ; il eſt chaud, apéritif, céphalique & ſtomachique : il eſt fort utile dans les maladies catarreuſes de la tête : il arrête le crachement de ſang : il provoque l'urine & les mois.

SERRE. Lieu couvert dans un jardin pour mettre à l'abri, pendant l'Hyver, certains arbres à qui le froid eſt mortel, comme les orangers, les grenadiers, & autres arbres qui ſont en caiſſe : on s'en ſert encore pour faire germer quantité de fruits & pour y élever ſur couches quantité de plantes potagéres. La façade de la ſerre doit être expoſée au Midi, ou du moins au Levant. Les ouvertures de la ſerre qui ſont ſur ſa façade doivent être les plus larges qu'il eſt poſſible, afin que le ſoleil y pénétre par-tout : les portes & fenêtres doivent fermer trés-exactement, pour que le froid n'y pénétre point ; on doit même dans les grands froids mettre des paillaſſons ſur les croiſées : il eſt avantageux pour tout ce qu'on met dans la ſerre, que le ſol ſoit plus élevé que le rez-de-chauſſée qui l'environne : les plantes ſont ainſi bien mieux garanties de l'humidité. La grandeur d'une ſerre doit être proportionnée à celle qu'on a en jardin.

SERRE pour les fruits. *Voyez* FRUITERIE.

SERRE pour les légumes. C'eſt une eſpéce de caveau dont on ferme exactement toutes les avenues pendant la gelée & les tems humides : on y entretient dans le ſable, les racines & les légumes d'Hyver ; on y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées ſauvages.

SERRE des orangers & autres arbuſtes. C'eſt comme une ſalle : elle doit être tournée au midi, avec des fenêtres bien vitrées, que l'on doit ouvrir de tems en tems, lorſqu'il fait doux : on y renferme les orangers, les lauriers, & tous les arbuſtes à qui le froid eſt contraire.

SERVITUDE. On apelle ainſi pluſieurs aſſujettiſſemens que certaines maiſons ou héritages doivent ſouffrir de la part des autres. On diſtingue les ſervitudes en celles de la ville & celles de la campagne : on en compte ſix pour celles des villes : la premiére eſt celle par laquelle il n'eſt pas permis au propriétaire d'une maiſon d'élever ſa maiſon ou ſon mur par-de-là une certaine hauteur, pour ne pas nuire à la maiſon voiſine : la ſeconde, d'être obligé de recevoir ſur ſa maiſon ou dans ſa cour, les eaux qui coulent dans la maiſon voiſine : la troiſiéme, de ſuporter les charges de la maiſon voiſine ; par exemple, le mur que le voiſin bâtit ſur le nôtre, quoiqu'il nous apartienne tout entier, depuis les fondemens juſqu'au premier étage : la quatriéme, de ſouffrir que le voiſin place ſes poutres & ſes ſolives ſur notre mur ; car s'il n'avoit pas ce droit de ſervitude, il

ſeroit obligé de payer la moitié du mur pour le rendre mitoyen : la cinquiéme, de ſouffrir que le voiſin ait des ſaillies ſur notre héritage, comme de jetter ce qu'il juge à propos, & dont il veut ſe débarraſſer : la ſixiéme, eſt de ne pouvoir nuire à la clarté dont jouit la maiſon voiſine, & de quelque maniére que ce ſoit.

Les ſervitudes de la campagne ſont au nombre de ſix à ſept : la premiére, eſt le droit de ſentier dans l'héritage du voiſin, ſoit à pied ou à cheval. L'uſage en France eſt de déclarer la largeur du chemin dans ces deux ſortes de ſervitudes, par l'acte par lequel la ſervitude eſt conſtituée : la ſeconde, le droit de chemin dans le fonds de ſon voiſin, & d'y faire paſſer des voitures : la troiſiéme, de faire paſſer de l'eau par l'héritage d'autrui avec des tuyaux ou autrement : la quatriéme, de puiſer de l'eau dans la fontaine ou le puits de ſon voiſin : la cinquiéme, d'abreuver ſes beſtiaux aux eaux du voiſin : la ſixiéme, de les faire paître ſur ſes terres : la ſeptiéme, de tirer du ſable, de la terre ou de la pierre dans ſon fonds, ou d'y cuire de la chaux. Selon la Coutume de Paris, toute ſervitude, tant de ville que de campagne, doit être établie par un titre, & jamais par la poſſeſſion, quelque longue qu'elle ſoit.

SETIER. Meſure qui eſt différente, ſelon les lieux ou la nature des choſes meſurées : en fait de blé, le ſetier de Paris contient douze boiſſeaux, ou quatre minots, ou deux mines, & le muid tient deux ſetiers : en matiére de liqueurs, un ſetier eſt la moitié d'une pinte. Chez les Jaugeurs, le ſetier eſt une meſure de huit pintes.

Un bon ſetier de farine, avec le ſon, doit peſer deux cens quarante livres, de même que le ſetier de blé non moulu. Le ſetier de farine doit faire ordinairement cent ſoixante-dix ou cent quatre-vingt livres de pain, & un boiſſeau de farine doit raporter ſeize livres de pain.

SÉVE (la) eſt le ſuc nourricier de toutes les productions de la terre : c'eſt une ſubſtance aqueuſe, compoſée de ſels, & que la chaleur met en action. Chaque plante a ſa ſéve particuliére, & d'une nature qui lui eſt propre : la ſéve monte & deſcend dans les plantes : c'eſt par ce flux & reflux, qu'elle ſe convertit en bois, en écorce, en feuilles, en boutons, en fruits.

Lorſque la ſéve s'eſt portée au tronc & aux branches, & qu'elle s'eſt changée en leur ſubſtance, ce qui arrive lorſqu'un arbre a pouſſé tout le bois qu'il doit pouſſer, alors ce qu'elle a de plus ſubtil ſe change en fleurs & en fruits : par-là on peut expliquer la raiſon pourquoi les boutons à fruit ne viennent point ſur les groſſes branches, mais au contraire ſur les plus foibles & les plus délicates ; pourquoi les vieux arbres portent du fruit plus gros & plus délicat que les jeunes qui en donnent moins ; car c'eſt parce que la ſéve ne travaille encore dans ces derniers qu'à ſe chan-

ger en bois, & qu'elle n'eſt pas aſſez ſubtiliſée pour donner beaucoup de fruit.

La fécondité de la ſéve eſt prodigieuſe, puiſque les branches de quantité de plantes, miſes en terres par le bout, pouſſent des racines, ce qu'on apelle provigner. Bien plus, ſelon les pores des plantes où elle paſſe, elle les rend odoriférantes ou puantes, douces ou aigres, froides ou chaudes; c'eſt elle qui fait changer d'eſpéce à un arbre par l'opération de la greffe & qui d'un amandier fait un pêcher, ou d'un coignaſſier un poirier; c'eſt elle enfin qui prend toutes ces formes différentes.

Dans les années où la ſéchereſſe eſt exceſſive à cauſe des grandes chaleurs, il arrive quelquefois que la ſéve ceſſe de circuler dans certains arbres, parce que la chaleur les a pénétrés, enſorte qu'ils riſquent de moutir, ſi on ne prévient ce malheur. Le remède eſt d'arroſer auſſi tôt l'arbre en forme de pluie, par-deſſus les branches; c'eſt le moyen de rétablir la circulation de la ſéve.

SIMPATHIE. (poudre de.) *Voyez* Poudre.

SOLE. Poiſſon de mer qui a la chair ferme & blanche, & d'un bon ſuc. On le mange ordinairement frit. Pour cet effet, vuidez vos ſoles par le côté de la tête, écaillez-les, lavez-les, eſſuyez-les, farinez-les, fendez-les ſur le dos, faites-les frire dans de la friture de beurre raffiné; étant frites & prêtes à manger, exprimez deſſus un jus d'orange: on peut les ſervir pour entrée, quand elles ſont frites, en mettant deſſus une ſauce aux capres & anchois, ou une ſauce à l'huile; ſur le gril, après les avoir marinées avec huile ſel, poivre, perſil, ciboules, & les arroſant de leur marinade, lorſqu'elles ſont ſur le feu; au court bouillon blanc.

SOLES & COMPOTS. On apelle ainſi la diviſion qui ſe fait des terres labourables en trois parties égales; la premiére eſt de celles qui doivent être ſemées en blé; la ſeconde doit être ſemée en avoine ou menus grains; la troiſiéme doit reſter en jachére, c'eſt-à-dire, en repos.

SOLEIL (le) eſt une groſſe fleur fort ample, de couleur jaune, & de figure orbiculaire, portée ſur une tige, de dix à douze pieds, avec des feuilles fort larges attachées à de longues queues. Le diſque de cette fleur eſt un amas de pluſieurs fleurons.

SON (le) eſt l'écorce du blé qui eſt enlevée par la trituration, & qui reſte ſur le bluteau; il ſert à nourrir les animaux & à engraiſſer les volailles. Dans les années où la récolte n'a pas été abondante, & que le pain de farine eſt cher, on ne ſépare pas quelquefois le ſon de la farine, & les pauvres gens ſe contentent de cet aliment, qui eſt beaucoup plus lourd & moins nourriſſant.

SOUCI. (le) Fleur radiée, grande, ronde & odorante; ſes tiges ſont menues; ſes feuilles un peu longues, graſſes

& blanchâtres. Elle eſt commune dans les jardins ; elle fleurit en Mai, & dure tout l'Eté ; elle vient dans un tems où il n'y a preſque plus de fleurs ; on n'a pas beſoin de la remuer de ſa place, parce que les branches qu'elle jette prennent racine ; on la replante au Printems.

Les fleurs de ſouci ſont cordiales, & réſiſtent au venin ; elles ſont ſpécifiques dans l'hydropiſie & dans la jauniſſe ; on peut les donner en ſubſtance & en décoction.

SOUDE. On apelle ainſi les cendres de l'algue marine pétrifiée.

SOUFFLET pour ſoutirer le vin. *Voyez* VIN.

SOUFRE, eſpéce de bitume ou de matiére minérale, graſſe & vitriolique. Il y a le ſouffre vif & le ſoufre jaune : le vif eſt une matiére griſe & inflammable ; on en trouve en Sicile : on en mêle dans les onguens pour les dartres & la gale : le jaune ou le ſoufre commun eſt une matiére dure, caſſante, luiſante & inflammable ; & facile à caſſer. Ce ſoufre eſt propre à la poitrine ; il réſiſte à la pourriture & aux venins ; il convient à la toux, à l'aſthme, aux fiévres peſtilentielles ; la décoction de ſoufre rafraîchit le foie & guérit la gale. On fait de l'huile ou eſprit de ſoufre dans un creuſet à feu modéré ; chaque livre de ſoufre rend une once d'huile.

SOUPE. Maniére de faire de la ſoupe abondamment & à peu de frais, pour nourrir les pauvres payſans dans un tems de famine. Prenez une livre de farine de froment, pétriſſez-la avec de l'eau un peu ſalée : quand la pâte ſera devenue un peu molle, partagez-la en morceaux, de la groſſeur d'un œuf chacun : étendez les morceaux ſéparément avec un rouleau, & de maniére que chaque morceau ſoit fort mince ; mettez-les promptement ſur une table, & coupez-les en très-petits morceaux : tenez prêt ſur le feu un pot rempli de quatre pintes d'eau : quand l'eau ſera chaude, jettez-y un peu de ſel & un quarteron de beurre ou de graiſſe : dès que le tout commence à bouillir, jettez-y tous ces morceaux de pâte ; faites cuire le tout à feu modéré, pendant une heure & demie, remuez-le juſqu'au fond avec une grande cuiller, de peur que la pâte ne s'attache au fond. Si la ſoupe paroît trop épaiſſe, on y jette un peu d'eau chaude : ſi elle eſt trop claire, un peu de farine, cette quantité peut ſuffire pour nourrir ſix perſonnes, la moitié à dîner, & le reſte pour le ſouper, en le délayant avec un peu d'eau tiéde, & le faiſant chauffer ſur un petit feu.

Comme dix livres de farine produiſent treize livres & un quart de pâte, on pourra de cette maniére nourrir ſoixante perſonnes un jour entier ; il faut, pour cette quantité de farine, quarante pintes d'eau, deux livres & demie de beurre ou de graiſſe, & trois quarterons de ſel. A l'égard de la qualité de la farine, on doit prendre de celle dont on ſe ſert pour

faire ce qu'on apelle le pain de ménage ; car il ne la faut ni trop fine, ni trop groſſiére : cette ſoupe eſt agréable au goût, & fort nourriſſante. Telle eſt en ſubſtance la recette de cette maniére de faire de la ſoupe, qui eſt indiquée dans le *Journ. écon.* d'Août 1758, & dont nous venons de faire l'extrait, pour ſeconder les vues charitables des perſonnes qui ſont en état de ſecourir les pauvres dans des tems de diſette.

SOURCES d'eau. Moyens de connoître où il y en a. 1°. Il faut, un peu avant le ſoleil levé, ſe coucher à plat ſur le ventre, & apuyant ſon menton ſur la terre, regarder tout autour de ſoi ; & ſi on voit en quelqu'endroit une vapeur ou un brouillard s'élever, on peut s'aſſurer d'y trouver de l'eau. 2°. Il faut éxaminer la qualité de la terre ; la terre noire contient la meilleure eau ; le gravier noir, & qui n'eſt pas éloigné des riviéres, le gravier rude & dans les caillouteages & autres pierres, & le ſable rouge, en donnent auſſi de fort bonne. Les eaux au fond des montagnes, entre des rochers & des pierres, ſont fraiches & ſalutaires ; mais celle qui ſe rencontre dans des fonds de craie, n'eſt ni abondante, ni de bon goût : celle qui ſe trouve ſous un ſable leger, eſt de même peu abondante. 3°. On peut conjecturer qu'il y a de l'eau par-tout où l'on voit croître d'eux-mêmes des ſaules, de petits roſeaux ; mais lorſqu'il n'y a point d'étangs auprès. Le plus sûr moyen pour découvrir les ſources, eſt de percer la terre, d'amener à la ſurface les différentes couches des terres qui ſont au-déſſous, ce qui ſe fait avec de longues tariéres, & d'examiner ſi elles donnent quelqu'indice d'eau.

Ou bien, ſelon la méthode du P. Kirker, faites une balance de bois, conſtruite comme un compas de mer ; un des bouts doit être fait d'un bois qui attire l'humidité, comme le ſureau, le ſaule & autres ; l'aiguile ou fléau doit être ſoutenue par un axe au bout d'une ficelle, dans le lieu où l'on ſupoſe qu'il y a de l'eau ; s'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, & le côté qui ſera fait de ſureau, panchera vers la terre. On doit faire cette expérience dès le matin, avant que le ſoleil ait diſſipé les vapeurs de la terre ; mais la baguette de coudrier eſt l'invention la plus ſurprenante : tout le myſtére conſiſte à en avoir une qui ſoit fourchue ; celui qui cherche l'eau la porte un peu lâche dans ſes mains ; mais ſi-tôt qu'il paſſe ſur une ſource, la baguette tourne & incline vers le lieu où eſt la ſource : il eſt vrai que tout le monde n'a pas la facilité de la mettre en pratique, & les Sçavans n'y ajoutent point foi.

SOUSTRACTION (la) eſt la ſeconde des quatre régles d'arithmétique ; elle eſt d'un bien plus grand uſage que la multiplication & la diviſion, & infiniment plus facile à comprendre.

Cette régle ſert à ôter un nombre moindre d'un plus grand, pour ſçavoir ce qui reſte.

EXEMPLE d'une ſouſtraction ſimple.

On ſupoſe devoir la ſomme de . . . . . 785 l.
ſur quoi quoi on a payé celle de . . . . . 534 l.

On demande combien il reſte à payer.

Pour faire cette ſouſtraction, on poſe la plus grande ſomme deſſus, qui eſt celle que l'on doit, & celle que l'on paye, qui eſt la plus petite, deſſous. Je commence l'opération à droite, en diſant; qui de 5 ôte 4, reſte 1 : je poſe cet 1 au-deſſous du 4 : je paſſe à la ſeconde colonne, & je dis; qui de 8 ôte 3, reſte 5 : je poſe ce 5 au-deſſous du 3 : je paſſe à la troiſiéme colonne, & je dis; qui de 7 ôte 5, reſte 2 : je poſe ce 2 au-deſſous du 5, & ces trois nombres poſés montreront la ſomme que l'on redoit.

Figure de cette régle : de 785 l.
ôtez 534 l.

reſte à payer 251 l.

SOUSTRACTION où il y a des zéros. Avant de raporter cet exemple, il eſt eſſentiel de ſçavoir deux choſes; 1°. que lorſqu'un nombre de la ſomme due, & qui eſt la premiére poſée, eſt inférieur à celui qui lui répond au-deſſous, & qui apartient à la ſomme qu'on a payée, on eſt obligé de raporter une dizaine, que l'on ajoute au nombre inférieur; par exemple, 4 ſe trouve poſé au-deſſus de 7, je dis; qui de 4 ôte 7, cela ne ſe peut, alors je dois emprunter une dizaine ſur la figure qui précéde le 4, & qui le fait valoir 14, & je dis; qui de 14 ôte 7, reſte 7.

2°. Il faut ſçavoir encore que comme les zéros n'ont de valeur qu'autant qu'ils ſont joints à la figure qui les précéde, il ne faut jamais emprunter ſur les zéros, mais ſur la figure précédente, ce qui influé ſur toutes les dizaines qui ſont après; car en empruntant cette dizaine devant le zéro, autant de dizaines qui ſont après ne vaudront chacune que 9.

EXEMPLE.

On doit la ſomme de . . . . . 500 l.
ſur quoi on a payé celle de . . . . . 396 l.

Pour faire cette ſouſtraction, il faut dire; qui de 0 paye 6, cela ne ſe peut; j'emprunte 1 ſur le 5, qui, joint au 0, fait 10, & je dis; qui de 10 paye 6, reſte 4 : je poſe 4 au-deſſous du 6, enſuite je dis; qui de 9 paye 9, reſte rien : je poſe 0 pour exprimer ce rien au-deſſous du 9. Remarquez que je dis; qui de 9 paye 9, au lieu de dire paye 0, parce que ce ſecond 0 ne vaut plus que 9, en ayant ôté une dizaine, pour

que le premier 0 ait valu 10. Enfin, je dis ; qui de 4 paye 5, reſte 1, que je poſe au-deſſous du 5 ; ces trois chiffres, qu'on vient de poſer au-deſſous des autres, font voir la ſomme qui reſte à payer. Remarquez que j'ai dit ; qui de 4 paye 3, au lieu de dire, qui de 5 paye 3, parce que ce 5 ne vaut plus que 4, ayant emprunté ſur lui une dizaine pour donner valeur aux zéros.

Figure de l'opération :

500 l.
396 l.

104

SOUSTRACTION par livres & ſous :

on doit	350 l. 15 ſ.
on a payé	296 l. 12 ſ.

Pour faire cette ſouſtraction, je commence par les ſous, & je dis ; qui de 5 paye 2, reſte 3, que je poſe au-deſſous du 2 ; qui de 1 paye 1, reſte rien : ainſi je n'écris rien au-deſſous de cet 1. Au lieu de cette maniére d'opérer, je puis dire encore, qui de 15 paye 12, reſte 3. Je paſſe enſuite aux livres, & je dis, parlant du 0 qui eſt au-deſſus du 6 ; qui de 10 paye 6, reſte 4, je le poſe au-deſſous du 6 : enſuite au lieu de dire ; qui de 5 paye 9, je dis ; qui de 4 paye 9, parce que ce 5 ne vaut plus que 4, en ayant pris une dizaine pour faire valoir 10 au 0 : qui de 4 paye 9, cela ne ſe peut : j'emprunte une dizaine ſur le 3 qui précéde & qui fait valoir 14 au 4, & je dis ; qui de 14 paye 9, reſte 5, je le poſe au-deſſous du 9 : je paſſe enſuite à la derniére figure, qui eſt 3, mais qui ne vaut plus que 2, parce que j'en ai emprunté une dizaine, & je dis ; qui de 2 paye 2, reſte rien, & je ne poſe rien.

Figure de l'opération :

350 l. 15 ſ.
296 12

54 3

SOUSTRACTION par livres & ſous, mais dans laquelle les ſous qui ſont dûs ſe trouvent en nombre inférieur aux ſous qui ont été payés.

on doit	175 l. 14 ſ.
on a payé	86 l. 19 ſ.

Combien reſte-il- à payer ?

Pour faire cette opération, je commence par les ſous ; je dis ; qui de 14 paye 19, ne peut ; alors j'emprunte ſur les

livres une livre qui vaut vingt sous, & l'ajoutant aux 14, je dis, 20 & 14 font 34; qui de 34 paye 19, reste 15: je pose 15 au-dessous des sous: je passe aux livres, & au lieu de dire, qui de 5 ôte 9, je dis; qui de 4, parce que j'ai emprunté une livre sur ce 5; qui de 4 ôte 9, ne peut; j'emprunte une dizaine sur le 7, & la joignant au 4, cela fait 14, & je dis; qui de 14 ôte 9, reste 5: je le pose au-dessous du 9; je continue, & au lieu de dire, qui de 7, je dis; qui de 6, par la même raison que ci-dessus; qui de 6 paye 8, ne peut, j'emprunte l'unité qui précéde, laquelle jointe au 6, vaut 16, & je dis; qui de 16 ôte 8, reste 8: je le pose, & ces deux chiffres posés, font la somme qui reste à payer.

Figure de cette opération:	175 l.	14 s.
	89	19
reste à payer	85	15

SOUSTRACTION par livres, sous & deniers.

on doit	1450 l. 15 s. 6 d.
on a payé	600 l. 12 s. 9 d.

Combien reste-t-il à payer?

Pour faire cette soustraction, je commence par les deniers, & je dis; qui de 6 deniers paye 9, ne peut; j'emprunte un sou sur le sou qui précéde immédiatement les deniers; & comme ce sou vaut douze deniers, je dis; 12 & 6 font 18, qui de 18 paye 9, reste 9: je passe aux sous, & au lieu de dire; qui de 15 paye 12, je dis; qui de 14 paye 12, reste 2, parce que j'ai emprunté un sou sur la figure 5: je pose ce 2 au-dessous du 2 qui est au-dessus, & je viens aux livres, disant; qui de 0 paye 0, reste 0; qui de 5 paye 0, reste 5, je pose ce 5 au-dessous du second 0: ensuite qui de 4 paye 6, ne peut; j'emprunte l'unité qui précéde, & l'ajoutant au 4, je dis; qui de 14 paye 6, reste 8, que je pose au-dessous du 6, qui est au-dessus, il reste ainsi à payer 850 l. 2 s. 9 d.

Figure de cette opération,	1450 l.	15 s.	6 d.
	600	12	9
	850	2	9

Pour avoir la preuve que la soustraction est bien faite, on n'a qu'à faire l'addition de la somme qu'on a payée, & de celle qui reste à payer; & si le produit de ces deux sommes est le même que la somme que l'on devoit, c'est une preuve certaine que la soustraction est bien faite. On n'a qu'à pren-

dre l'exemple ſur l'opération précédente, & additionner 600 l. 12 ſ. 9 d. avec 850 2 ſ. 9 d. & on trouvera que le produit ſera 1450 l. 15 ſ. 6 d.

600 l.	12 ſ.	9 d.	
850	2	9	
1450	15	6	

On ſupoſe ici que celui qui veut faire une ſouſtraction ſçait l'addition, & conſéquemment il ſçait que lorſqu'on additionne des deniers ; & que le nombre des deniers excéde celui de 12 deniers, il faut les réduire en ſous, & les retenir, pour être mis à la colonne des ſous ; que ce qui eſt au-deſſous de douze deniers, doit être porté à la colonne des deniers ; il doit ſçavoir pareillement qu'il en eſt de même des ſous, lorſqu'ils forment des livres ; qu'on doit alors les retenir, pour être portés à la colonne des livres, & mettre à celle des ſous le nombre des ſous qui eſt au-deſſus de 20, ou de la livre.

STELLIONAT. On apelle ainſi le crime de celui qui vend ou engage les immeubles qui ne lui apartiennent pas, ou qui les hypothéque comme francs & quittes, quoiqu'ils ne le ſoient pas, ou qui les vend comme étant propriétaire de la totalié, quoiqu'il ne le ſoit que d'une partie. Ce crime ſe pourſuit ordinairement par la voie civile, c'eſt-à-dire, que le Créancier pourſuit en Juſtice le Stellionataire, & le fait condamner, ou à racheter la rente, ou à rendre ce qu'il a reçu, & il le fait en même-tems condamner par corps comme Stellionataire.

STÉRILITÉ des femmes. Les Remédes à ce mal ſont les mêmes que ceux qu'on met en uſage pour les pâles-couleurs & les fleurs blanches. *Voyez* ces articles.

STOMACHIQUES. Reméde. Leur effet eſt de corriger & d'adoucir les aigreurs, de faciliter la digeſtion, de réveillir l'apétit, de diſſiper les vents & les gonflemens, les maux de cœur, les dépôts, les langueurs, les indigeſtions, douleurs & coliques d'eſtomac, & dans toutes les maladies qui proviennent de la foibleſſe de cette partie.

Voyez Vin d'abſynthe, au mot Abſynthe. Elixir de propriété. Poudre digeſtive.

STORAX, Gomme réſineuſe. Le meilleur eſt celui qui vient de la ſyrie & de la Cilicie : il doit être net, molaſſe, gras, d'une odeur agréable & aromatique. Il eſt chaud, céphalique & nervin : il fortifie le cerveau, & remédie aux catarres & aux vertiges par la ſeule fumigation : on le donne intérieurement contre la toux & la raucité.

SUBROGATION en matiére de créance. Il y en a de deux ſortes. 1°. La conventionnelle : c'eſt un contrat par lequel le créancier tranſfére ſa créance au profit d'une tierce

ce perſonne, c'eſt-à-dire, que le créancier transfére tous ſes droits à celui qui fait le paiement de la dette, & cela ſans la permiſſion du débiteur. Cette ſubrogation eſt une vraie ceſſion ou tranſport.

2°. La ſubrogation légale : c'eſt la Loi qui fait cette ſubrogation en faveur de celui qui paie les créanciers : enſorte qu'en vertu de la ſeule déclaration que fait le débiteur dans la quittance de rembourſement que les deniers, dont le paiement eſt fait, proviennent d'un tel, il ſe fait une tranſmiſſion de tous les droits des créanciers rembourſés en la perſonne du nouveau créancier qui a prêté ſes deniers. Cette ſorte de convention eſt une vraie ſubrogation.

SUBSTITUTION. On entend ordinairement par ce terme, une diſpoſition de derniére volonté, par laquelle on ſubſtitue un tel à l'héritier inſtitué, au cas qu'il ne ſe porte pas héritier. Cette Subſtitution a lieu dans les Pays de Droit Ecrit, où les inſtitutions d'héritier ſont néceſſaires pour la validité des teſtamens ; mais en Pays Coutumier, où les inſtitutions ne valent que comme des legs univerſels, ces ſortes de ſubſtitutions (apellées Vulgaires) n'ont lieu que pour ſubroger les ſubſtitués au lieu & place des légataires univerſels, en cas que ceux-ci ne puiſſent pas accepter le legs. Il y a pluſieurs ſortes de ſubſtitutions, qu'il ſeroit trop long de raporter ici. Les plus ordinaires ſont la ſubſtitution directe ; par cette ſubſtitution, le teſtateur transfére directement les biens de la ſucceſſion, de ſa perſonne en celle du Subſtitué : on peut ſubſtituer directement autant de perſonnes que l'on veut. La ſubſtitution fidéicommiſſaire eſt celle par laquelle un homme charge ſon héritier teſtamentaire ou *ab inteſtat*, de rendre toute la ſucceſſion ou partie d'icelle, à quelqu'un après le décès de l'héritier. Dans cette ſubſtitution, le ſubſtitué ſuccéde à celui qui eſt chargé de la reſtitution du fidei-commis ; cette ſorte de ſubſtitution emporte prohibition abſolue d'aliéner, ni engager, pendant tout le tems qu'il y a des degrés ſuivans des perſonnes ſubſtituées qui ont eſpérance d'être apellées à la ſubſtitution. L'Ordonnance d'Orléans réduit à deux degrés, l'inſtitution non compriſe, les ſubſtitutions contractuelles ou teſtamentaires, le tout lorſque les deux degrés ont été effectivement remplis ; & celles faite avant l'Ordonnance, ont été réduites à quatre par l'Ordonnance de Moulins.

SUCCESSION. Il y en a de deux ſortes, la teſtamentaire & la légitime. La teſtamentaire eſt déférée par teſtament à l'héritier inſtitué : elle a lieu en Pays de Droit Ecrit, mais non en Pays Coutumier, où on ne reconnoît d'héritier que ceux du ſang. La ſucceſſion légitime eſt celle qui eſt déférée par la ſeule diſpoſition de la Loi aux héritiers ; elle n'a lieu en pays de Droit Ecrit, que quand celui duquel il s'agit eſt décédé ſans avoir fait de teſtament,

ou lorſqu'il en a fait un qui eſt ou nul, ou qui a été caſſé. En Pays Coutumier on n'y reconnoît que l'héritier du ſang, & l'inſtitution d'héritier n'y peut valoir que comme legs univerſel. Dans la ſucceſſion légitime, & ſelon le Droit Ecrit, il y a trois ordres d'héritiers; 1°. les deſcendans, c'eſt-à-dire, les enfans en quelque degré qu'ils ſoient, leſquels ſuccédent par tête à leur pere & mere & autres aſcendans; & lorſqu'ils ſont en degré inégal, ils leur ſuccédent par ſouche.

2°. Les aſcendans qui ſont les peres & meres, ayeux & ayeules, leſquels, au défaut de deſcendans du défunt, lui ſuccédent à l'excluſion des collatéraux: cependant les freres & ſœurs du défunt ſont admis avec les pere & mere.

3°. Les collatéraux ſuccédent au défaut de deſcendans; mais dans ce cas, les freres & ſœurs joints par le double lien, c'eſt-à-dire, étant du côté paternel & maternel, ſont préférés à ceux qui ne ſont joints que par un de ces côtés; de plus, les enfans de freres & ſœurs viennent encore à la ſucceſſion de leur oncle ou tante par repréſentation.

En Pays Coutumier les choſes s'arrangent différemment; on y diſtingue trois ſortes de ſucceſſions légitimes. 1°. En ligne directe deſcendante; cette ſucceſſion ſe défére aux enfans & aux autres deſcendans par égales portions, à l'exception du droit d'aîneſſe pour les fiefs; & la repréſentation y a lieu à l'infini.

2°. En ligne directe aſcendante: elle ſe défére aux pere & mere, ayeul & ayeule, & autres aſcendans du défunt, leſquels excluent tous les collatéraux de la ſucceſſion de leurs enfans, même les freres & ſœurs du défunt, pour les meubles, acquêts & conquêts immeubles: à l'égard des propres, ils n'y ſuccédent point, à moins que ce ne fuſſent des immeubles qui leur euſſent été donnés par leur pere & mere en avancement d'hoirie.

3°. En ligne collatérale, qui a lieu au défaut des deſcendans & aſcendans; celle-ci ſe défére au plus proche des collatéraux, lequel exclut le plus éloigné: de plus, la répreſentation n'a point lieu dans cette ſorte de ſucceſſion, excepté quand les enfans des freres & des ſœurs viennent avec leur oncle & tante à la ſucceſſion de leur oncle ou de leur tante.

4°. Les freres & ſœurs, même ceux qui ne le ſont que du côté paternel ou maternel, ſuccédent à leurs freres & ſœurs conjointement & également.

5°. Les propres apartiennent à ceux qui ſont parens du défunt du côté duquel ces héritages lui ſont parvenus, quoiqu'il y ait d'autres parens qui ſoient plus proches au défunt d'un autre côté.

6°. Dans cette ſucceſſion les femelles ne ſuccédent point

aux fiefs en pareil degré : il faut obſerver que lorſque le prédécédé des conjoints n'a laiſſé, ni deſcendans, ni aſcendans, ni collatéraux, le ſurvivant lui ſuccéde à l'excluſion du fiſc.

Il faut obſerver que par le moyen de la repréſentation, des héritiers plus éloignés en degré viennent avec des héritiers plus proches à la ſucceſſion du défunt, enſorte que les plus éloignés ne ſont pas exclus par les plus proches, parce qu'ils ſuccédent par repréſentation de ceux deſquels ils deſcendent : ainſi les petits-fils, au défaut de leur pere décédé ſuccédent à leur ayeul, avec leurs oncles fils du défunt. Pareillement les petits neveux ſuccédent à leur biſayeul avec leurs grands oncles cette repréſentation a lieu en ligne directe à l'infini : mais en ligne collatérale, elle n'eſt admiſe qu'en faveur des neveux & niéces quand ils concourent avec un oncle ou une tante ; car ils leur ſuccédent par repréſentation de leur pere ou de leur mere, quoiqu'ils ſoient plus éloignés en dégrés que leurs oncles ou tantes avec qui ils ſuccédent. Hors ce cas, les collatéraux ſuccédent par têtes & non point par ſouches, enſorte que le plus proche exclut toujours le plus éloigné, ce qui a même lieu entre les neveux de pluſieurs freres ou ſœurs, lorſqu'ils ſuccédent à leur oncle ou à leur tante de leur chef, c'eſt-à-dire, qu'ils ne concourent point à ſa ſucceſſion avec un autre oncle ou tante, &, en ce cas, ils partagent tous également & par tête.

Cette diſpoſition du Droit Romain eſt ſuivie dans la Coutume de Paris & dans la plûpart des autres Coutumes.

Tout héritier peut renoncer à une ſucceſſion directe ou collatérale, ouverte à ſon profit, pourvu que les choſes ſoient entiéres, c'eſt-à-dire, qu'il ne ſoit point immiſcé dans les biens de la ſucceſſion, & n'ait fait aucun acte d'héritier. L'héritier préſomptif en ligne directe peut être pourſuivi pour prétendre qualité, juſqu'à ce qu'il ait fait ſa renonciation en Juſtice ou par-devant Notaire ; mais l'héritier en ligne collatérale n'eſt tenu que de faire ſignifier aux Créanciers héréditaires une ſimple déclaration qu'il n'eſt point héritier, pour faire ceſſer leurs pourſuites.

Le partage d'une ſucceſſion a lieu entre cohéritiers, à l'effet que chacun d'eux ait la part & portion des biens de la ſucceſſion qui lui doit apartenir. Dans les partages, les meubles ſe réglent ſuivant la loi du domicile, mais le partage des immeubles ſe doit faire conformément aux Coutumes des lieux où ſont ſitués les héritages qu'on veut partager : le partage doit être fait devant le Juge du lieu, où eſt décédé celui du bien duquel il s'agit.

Les frais faits pour parvenir au partage, doivent tomber ſur tous les cohéritiers, à proportion de la part d'un chacun dans la ſucceſſion.

SUCRE (le) eſt le ſuc d'un eſpéce de roſeau qui croît

dans les Indes & dans les Iſles Antilles. On écraſe ces cannes avec des rouleaux, & il en découle un ſuc que l'on fait bouillir pluſieurs fois, & que l'on écume après l'avoir fait paſſer par une leſſive. Le plus beau Sucre eſt celui qui a été le plus clarifié : c'eſt le plus blanc, le plus dur, le plus luiſant. La caſſonade ou caſtonade, eſt le ſucre qui n'a pas été dépuré ou clarifié, ni mis en pains : elle ſucre mieux que le ſucre même, ſur-tout pour les confitures ; la plus blanche eſt la meilleure. Le ſucre candi eſt celui qui a été réduit en forme de criſtaux. Le ſucre non raffiné eſt plus ſalutaire pour les affections du poumon. Le fréquent uſage du ſucre eſt nuiſible, parce qu'il eſt fermentatif. Le bon ſucre doit être dur, ſonnant, leger, & d'un doux agréable.

Maniére de clarifier le Sucre.

Ceux qui ne confiſent que quatre à cinq livres de ſucre à la fois, peuvent le clarifier de la maniére ſuivante. Faites fondre votre ſucre avec de l'eau bien claire, & mettez-le ſur le feu avec du blanc d'œuf fouetté : quand il vient à bouillir, & qu'il s'enfle prêt à répandre, verſez-y un peu d'eau froide pour le faire rabaiſſer ; & lorſque la ſeconde fois il vient à s'élever, ôtez-le de deſſus le feu, & le laiſſez repoſer environ un quart-d'heure, pendant lequel il s'abaiſſe, & ôtez doucement avec l'écumoire la craſſe noire qui eſt au-deſſus ; enſuite paſſez-le au travers d'une ſerviette blanche mouillée, & il eſt clarifié.

On fait pluſieurs ſortes de cuiſſons de ſucre.

1°. Cuiſſon du ſucre à liſſé. On connoît qu'il eſt à liſſé lorſqu'en trempant le bout du ſecond doigt dedans le ſucre clarifié, & l'apliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſi-tôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe rompt d'abord, & qui reſte en goutte ſur le doigt.

2°. A perlé. La cuiſſon eſt telle lorſqu'en faiſant le même eſſai, & en ſéparant les deux doigts, le filet qui ſe fait ſe maintient de l'un à l'autre.

3°. A ſoufflé. C'eſt lorſque le ſucre ayant cuit quelqu'autres bouillons, & qu'en ſoufflant au travers des trous de l'écumoire, après l'avoir ſécouée ſur le bord de la poële, il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles.

4°. A la plume. C'eſt lorſqu'après quelqu'autres bouillons, & faiſant le même eſſai, il en ſort de plus groſſes & de plus longues bouteilles qui ſe tiennent enſemble.

5°. A caſſé. Lorſqu'ayant trempé votre doigt dans le ſucre, après l'avoir mouillé dans l'eau, & le replongeant promptement dans cette même eau, vous en détachez le ſucre avec les deux autres doigts, & que le ſucre ſe caſſe avec un petit bruit.

6°. Au caramel. C'eſt la dernière cuiſſon, & on connoît

qu'elle eſt telle, lorſqu'en mettant le ſucre ſous la dent, il ſe caſſe & craque nettement ſans s'y attacher ; il faut obſerver le moment où il eſt parvenu à cette derniére cuiſſon, autrement il brûleroit.

SUCRE D'ORGE. Maniére de le faire. Faites bouillir de l'orge dans de l'eau pour en faire une décoction, paſſez-la à l'étamine : prenez de cette décoction que vous mettrez avec le ſucre clarifié : faites-le cuire juſqu'à ce qu'il ſoit venu au caramel : alors ôtez-le de deſſus le feu, laiſſez rabaiſſer le bouillon, verſez-le ſur la pierre de marbre que vous aurez huilée avec de l'huile d'olive, empêchant qu'il ne coule en bas, ou ſur un plat d'argent ou autre, au défaut de marbre : à meſure que le ſucre ſe refroidira & durcira, coupez-le par petits morceaux, & filez le de la longueur que vous voudrez, pour vous en ſervir au beſoin.

SUCS ou Jus des plantes. Maniére de les tirer. 1°. Avant que de les exprimer, on doit laiſſer quelques heures la plante pilée en digeſtion : c'eſt le moyen d'en tirer plus de ſuc. 2°. Après avoir pilé dans un mortier, les herbes, fleurs, fruits ou ſemence, on doit les mettre dans une toile forte, & les exprimer avec les mains, ou entre deux platines de fer ou de bois ; puis on laiſſe raſſeoir ce ſuc pendant quelque-tems ; quelquefois même on l'expoſe au ſoleil : ſi ce ſont des ſucs vineux, on verſe doucement & par inclination ce qui eſt le plus clair, & on le garde tel. On doit faire chauffer les plantes viſqueuſes, comme le pourpier, la bourrache, pour pouvoir plus facilement en tirer le ſuc. On doit arroſer celles qui ſont peu ſucculentes, d'une liqueur apropriée.

SUDORIFIQUES. (remédes) Leur effet eſt de ranimer la circulation du ſang, & d'ouvrir la tranſpiration : ils conviennent dans toutes les maladies provenant de l'épaiſſiſſemment qui s'eſt fait, faute de tranſpiration dans le ſang ; telles que la pleuréſie, les rhumatiſmes univerſels, la ſciatique, les coliques, les vomiſſemens dans les fiévres continues, malignes, pourpreuſes, la petite vérole, rougeole, éréſipéle, & toutes celles où les levains impurs ſont confondus dans le ſang. *Voyez* Poudre & potion ſudorifique.

Auſſi-tôt que le malade aura pris le ſudorifique, on le couvrira ſoigneuſement, & il ſe tiendra tranquille ſans ſe découvrir : lorſqu'il commencera à ſuer, on lui donnera un bouillon dans lequel on exprimera le jus d'un demi-citron, ſi on en peut avoir ; on doit entretenir ſa ſueur pendant cinq ou ſix heures, ou pour le moins juſqu'à ce qu'elle commence à devenir gluante & froide, ou qu'on s'aperçoive de quelque palpitation de cœur ou foibleſſe : alors on changera le malade de linge, & on lui fera prendre un bouillon. Pendant la ſueur, s'il ſe plaint d'une eſpéce de

langueur, on lui donnera de tems en tems une cuillerée de vin, ou de la gelée.

Si le malade ne guérit point après les premiéres sueurs, on réitérera tous les jours ou de deux jours l'un, le même sudorifique; ce qui n'empêche pas que dans les intervalles, on ne saigne & on ne purge le malade. *Voyez* Pleurésie.

A l'égard du régime de vivre dans l'usage des sudorifiques, il dépend des différens genres de maladies.

SUDORIFIQUE. Pour la guérison des fiévres avec frisson. Il faut que le malade, une heure avant l'accès, se mette au lit bien chaudement, sans chemise & envelopé dans un drap: il boira demi-setier de tisane tiéde; on lui mettra aux pieds une bouteille de terre de deux pintes pleine d'eau chaude, mais que la main puisse souffrir; on lui mettra aussi sous chaque aisselle une bouteille de terre de pinte pleine d'eau chaude. Dès qu'il sentira venir le frisson, qu'il boive un demi-setier d'eau tiéde: qu'il demeure dans sa sueur pendant tout l'accès: après cela, on l'essuiera: on lui donnera un bouillon, & une heure après, il pourra manger s'il a faim. Il n'y a point de fiévre que ce reméde n'emporte, s'il est réitéré jusqu'à trois fois, lorsqu'elle n'a pas été emportée à la premiére.

Autre sudorifique. Prenez une dragme de graine de lierre séche, pulvérisez-la, faites-la infuser pendant quelques heures dans un verre de vin blanc, avalez le tout, & vous mettez au lit: ce reméde excite une sueur abondante, qui guérit toutes les maladies qui se guérissent par la sueur.

SUDORIFIQUE contre les rhumatismes, sciatiques, &c. Prenez des bois de buis, de genévrier, de chacun une once & demie: de la rapure de bois de gayac, six gros: du salsafras, trois gros; de l'anis, un gros; concassez les bois par petits morceaux, & versez sur le tout quatre pintes d'eau bouillante, le laissant infuser trente heures sur les cendres chaudes dans un vaisseau luté avec de la pâte. La dose est de deux à trois verres par jour, le matin, sur le soir, & en se couchant.

Cette tisane est bonne aussi contre les sérosités, & pour faire transpirer les humeurs nuisibles, & à tous ceux qui sont menacés d'apoplexie, ou de paralysie séreuse.

En général, les sudorifiques ne conviennent pas aux personnes qui sont d'un tempéramment trop sec, chaud & bilieux, à celles qui ont la poitrine foible, ou qui sont amaigries & exténuées, & dans toutes les maladies causées par un sang bilieux & dépourvu de sérosité.

On met encore en usage les sudorifiques pour faciliter seulement, & augmenter la transpiration; c'est dans certaines maladies, telles que les débilités d'estomac, les indigestions, coliques, envie de vomir, cours de ventre sé-

reux : on n'en donne au malade, le matin à jeun, que la moitié de la priſe du ſudorifique.

Les ſudorifiques ne conviennent point aux perſonnes d'un tempérament trop ſec, chaud & bilieux : à celles qui ont la poitrine foible, ou qui ſont maigres, ou qui ſuent ordinairement de foibleſſe, ou qui ont le ventre conſtipé, ou à l'aproche des régles.

SUIF Subſtance graiſſeuſe que l'on trouve dans le corps des animaux qui ont des cornes (ou qui n'ont point les pieds ſeparés en pluſieurs doigts) aux extrêmités des muſcles & aux membres : il ſert à faire les chandelles. On doit l'étendre ſur des perches auſſi-tôt qu'il eſt ſorti du corps de l'animal, & le faire fondre huit jours après, & non plus tard ; le laiſſer refroidir dans des terrines, ce qui forme une eſpéce de pain qui s'endurcit, mais qui ſe rompt facilement. Le bon ſuif eſt ſonnant, ferme & ſec. *Voyez* Chandelle.

SUPOSITOIRE (le) eſt un médicamment ſolide de la longueur & groſſeur à peu près du petit doigt, arrondi & fait preſqu'en pyramide, que l'on introduit dans le fondement, pour faire aller à la ſelle ceux qui ont de la répugnance, ou qui ne peuvent pas facilement prendre des remédes. La matiére ordinaire des ſupoſitoires, eſt le miel commun cuit en une conſiſtance ſolide, & qui ſe puiſſe caſſer étant réfroidi. On en fait auſſi avec du ſavon coupé en petites pyramides, puis frotté avec du beurre ſalé.

SURDITÉ. Mettez de la ſemence d'anis verd dans un réchaud de feu, recevez la fumée dans l'oreille avec un entonnoir, & réitérez de tems en tems ; ou celle de tabac.

Pour la ſurdité venue par catarre : broyez deux ou trois feuilles de chardon benit, mettez-les dans l'oreille du malade, en forme de tente, le plus avant qu'il ſe pourra : couchez-le ſur le côté opoſé, & renouvellez ce reméde tous les jours.

Autre reméde. Prenez un oignon blanc, fendez-le en long pour en tiſer le germe, puis raſſemblez-le & attachez-le avec du fil, rempliſſez le vuide d'huile de camomille, & faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes ; étant cuit, preſſez-le entre deux aſſiettes, & inſtillez dans l'oreille le ſuc qui en proviendra. Ou bien, prenez du jus de chou & du vin, la même quantité, faites chauffer le vin, & mettez-y enſuite le jus de chou : mêlez bien le tout, & coulez de cette liqueur dans les oreilles, les bouchant enſuite avec du coton.

En fait de remédes contre la ſurdité, il faut qu'ils ſoient tiédes & non froids, & il n'en faut point apliquer de nouveau, que l'oreille ne ſoit nettoyée du précédent. Quand on a inſtillé la liqueur, il faut boucher l'oreille

LIBRA
UNIVE

sucre blanc
-lez-le par
de syrop-
prend une
ne.
le pavot bl
tes de pa
de têtes de
verfez de
ouvrez le
res, puis
de l'humidi
mêlez-y
farine d'œuf
donne dans
l'arrêter le
leurs : la
dore
OP de mûres-
r : laissez-les
nez le suc par
s de sucre
prend une
cuillé
fait de la même
pour le suc
r, & purifie
OP de groseille
le suc par exp
dessus environ
les bouteille
jusqu'a
verfez doucem
le de son poid
vant : écume
rafraîchissant, &
OP de pomm
les dix ou douz
le suc dans des
qu'on vient
pectoral, cordial
OP de coquelic
centes dans
fontaine bouil
huit heures
coulez la av
dres chaudes
ravant : faites
om. II.

avec du coton muſqué ; car il eſt fort bon contre la ſurdité.

SURDITÉ & bourdonnement d'oreilles. Introduiſez dans l'oreille le petit bout d'une pipe à tabac, & tirez par le gros bout, ou le pot, l'air qui eſt dans l'oreille. *Eph. d'All.*

SUREAU. Arbriſſeau de moyenne hauteur, qui croît dans les lieux ombrageux & dans les vallons : ſes branches ſont couvertes d'une double écorce, & contiennent une moëlle blanche : ſes fleurs ſont faites en roſettes, ſes fruits ; ou baies, ſont noirs étant mûrs, & pleins d'un ſuc rouge foncé. Les fleurs de ſureau ſont émollientes & anodines : cuites dans du lait, & apliquées en cataplaſme, elles guériſſent la goutte : priſes intérieurement, elles excitent la ſueur : les baies ſont fort bonnes pour la diſſenterie : elles ſont ſudorifiques : la ſeconde écorce, priſe en infuſion, purge les humeurs de l'hydropiſie : l'huile de cette écorce guérit les brûlures.

SURGEON ou DRAGEONS. (les) on apelle ainſi les rejettons d'une plante, lorſqu'ils n'ont point de racines. On ne doit point les ſéparer de leur pied ; car ils ne reprennent que là : on s'en ſert ſeulement pour renouveller ce même pied.

SYCOMORE. Arbre qui croît en ſyrie. On le cultive en France, tout ſon mérite eſt ſa beauté : ſa feuille reſſemble à celle du mûrier, ſon bois eſt tendre & jette du lait : il vient fort vîte & fait un beau couvert ; on l'éleve de boutures.

SYNCOPE. (tomber en) C'eſt éprouver une défaillance de cœur. La ſyncope ſe manifeſte par la pâleur, une ſueur froide, la perte de la connoiſſance ; elle vient ordinairement, ou d'une extrême frayeur, ou d'un grand épuiſement, ou d'avoir perdu beaucoup de ſang. Le reméde, c'eſt de jetter de l'eau froide avec roideur au viſage de la perſonne qui ſe trouve mal, de la coucher ſur le dos, de lui donner de l'air en deſſerrant ſes habits, de lui frotter le nez & les tempes avec du vinaigre, ou de l'eau de lavande, de Hongrie ; de lui faire avaler un gros de thériaque dans du vin. *Voyez* Défaillance & maux de cœur.

SYROP. Liqueur d'une conſiſtance un peu épaiſſe & d'un goût agréable, qu'on a extraite des eaux, ou des ſucs, ou des herbes, & cuite & aſſaiſonnée avec du ſucre. Les différentes ſortes de ſyrops ſont en grand nombre : en voici quelques-uns des plus uſités, avec la maniére de les faire.

SYROP de capillaire. Prenez ſix onces de capillaires, récemment cueillis vers la fin d'Avril, & des plus odorans ; coupez-les menu, mettez-les tremper chaudement dans trois livres d'eau, pendant ſix ou ſept heures ; puis faites bouillir l'infuſion juſqu'à diminution de la quatriéme partie, coulez-la avec expreſſion, mêlez-y deux livres & un

quart

quart de ſucre blanc, clarifiez ce mêlange avec un blanc d'œuf, paſſez-le par un linge, & faites-le cuire juſqu'à la conſiſtance de ſyrop.

On en prend une cuillerée, dans la toux & les maladies de la poitrine.

SYROP de pavot blanc. Coupez par petits morceaux deux livres de têtes de pavots blancs, nouvellement cueillis, & une livre de têtes de noirs: mettez-les dans un pot de terre verniſſé, verſez deſſus quatre pintes d'eau de fontaine bouillante; couvrez le pot, laiſſez infuſer le tout pendant vingt-quatre heures, puis faites-le bouillir juſqu'à diminution de la moitié de l'humidité; coulez la décoction avec forte expreſſion, mêlez-y trois livres de ſucre; clarifiez le mêlange avec un blanc d'œuf, & faites-le cuire en ſyrop par un feu modéré.

On le donne dans tous les cas où il eſt beſoin d'aſſoupir & d'arrêter le mouvement des humeurs, & d'apaiſer les douleurs: la doſe eſt depuis une once juſqu'à dix dragmes.

SYROP de mûres. Ecraſez des mûres de jardin dans un mortier: laiſſez-les macérer ſept à huit heures à froid; exprimez le ſuc par un linge fin; mêlez ce ſuc avec un égal poids de ſucre, faites cuire ce mêlange en ſyrop: on en prend une cuillerée dans les rhumes & les maux de gorge.

On fait de la même maniére le ſyrop de fraiſes; mais on fait dépurer le ſuc dans une bouteille au ſoleil: il réjouit le cœur, & purifie le ſang.

SYROP de groſeilles rouges. Ecraſez-en dans un mortier; tirez le ſuc par expreſſion: rempliſſez-en des bouteilles; mettez deſſus environ deux doigts d'huile d'amande douce: bouchez les bouteilles, laiſſez dépurer ce ſuc près de trois ſemaines, juſqu'à ce qu'il ſoit clair; filtrez-le par un papier gris; verſez doucement, peſez la liqueur, & mêlez-y le double de ſon poids de ſucre, que vous aurez fait fondre auparavant: écumez ce ſyrop, coulez-le & le gardez: il eſt rafraîchiſſant, & réjouit le cœur.

SYROP de pomme. Rapez des pommes de reinette, laiſſez-les dix ou douze heures à froid, puis exprimez-les; mettez le ſuc dans des bouteilles de verre, & faites enſuite tout ce qu'on vient de marquer pour le ſyrop de groſeilles: il eſt pectoral, cordial, bon contre la mélancolie.

SYROP de coquelicot. Mettez trois quarterons de ces fleurs récentes dans un pot; verſez deſſus trois chopines d'eau de fontaine bouillante; couvrez le pot, laiſſez-le ainſi ſept ou huit heures, puis faites bouillir cette infuſion legérement: coulez la avec expreſſion, mettez-y tremper, ſur des cendres chaudes, de nouvelles fleurs, le même-tems qu'auparavant: faites le reſte comme la premiére fois, mê-

lez dans l'infusion trois livres de sucre ; clarifiez le mélange, & faites-le cuire en syrop.

Ce syrop est bon pour le rhume : la dose est jusqu'à une once & demie.

Syrop de roses pâles. Cueillez avant le lever du soleil des roses pâles simples, mondez-les, ne retenant que les fleurs, pilez-les dans un mortier, laissez-les ainsi quelques heures, exprimez-les pour en tirer le suc ; faites-le dépurer au soleil, versez-le doucement, passez-le par un linge, mettez-y un poids égal de sucre fin, & faites évaporer le tout, par un petit feu, jusqu'à consistance de syrop. On peut garder ce suc dans des bouteilles, en mettant un peu d'huile d'amande douce dessus : il purge doucement les sérosités, & fortifie l'estomac : la dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces.

Syrop de fleurs de pêcher. Pilez deux livres de ces fleurs récentes ; mettez-les dans un pot de terre, versez dessus quatre pintes d'eau bouillante ; couvrez le pot, laissez la matiére en digestion pendant douze heures, puis faites-la bouillir legérement, coulez-la avec expression, faites dans la colature trois ou quatre pareilles infusions de nouvelles fleurs ; coulez-les, & exprimez-les comme devant, & dans la derniére colature, mêlez huit livres de sucre blanc, clarifiez le mêlange, & faites-le cuire en syrop ; il est propre pour purger le cerveau, & contre les obstructions ; la dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces.

Syrop de chicorée : on le fait avec le suc de la chicorée sauvage dépuré & le sucre blanc, parties égales, & on le fait en consistance de syrop. On fait de même celui de bourrache.

Syrop d'absinthe. Cueillez six onces d'absinthe quand la plante est dans sa vigueur, & avant le lever du soleil, mettez-les tremper chaudement cinq ou six heures dans vingt onces d'eau, faites bouillir l'infusion à diminution du tiers, coulez-la avec expression, laissez-la rasseoir, puis mêlez-y dix-huit onces de bon miel, faites cuire ce mêlange, en l'écumant, jusqu'à consistance de syrop ; on peut y mêler un peu de rhubarbe, il sera meilleur. Il aide à la digestion, fortifie l'estomac, tue les vers.

Syrop purgatif pour les enfans. Prenez de l'eau de pourpier, de tanesie & de pariétaire distillée, de chacune huit onces ; des feuilles de séné mondé une once, de rhubarbe choisie en poudre, six gros, de sel d'absinthe, trois gros, de pulpe de tamarins, une once : faites infuser le tout pendant douze heures dans de l'eau de pourpier distillée, bouillante sur les cendres très-chaudes, dans un vase de terre bien bouché ; passez-le ensuite, en le pressant, ajoutez dans la colature quatre onces de sucre candi, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il se réduise en consistance de syrop

un peu clair. Réglez la dose de la purgation selon l'âge & les forces de l'enfant.

SYROP émétique fébrifuge. Prenez deux onces de pulpe ou chair de coings coupée par tranches, une once de racine de souchet, & une dragme de canelle : coupez, pilez, & faites-les bouillir dans une livre & demie de vin blanc & d'eau, faites-en l'expression : ensuite faites infuser pendant vingt-quatre heures, sur les cendres chaudes, une once de verd d'antimoine subtilement pulvérisé, liez-le dans un nouet de linge, enveloppez ce nouet de papier : puis ôtez le nouet, & ajoutez une demi-livre de sucre pour faire le SYROP.

Ce syrop purge doucement & sans violence & on peut le donner à tout âge ; sçavoir, aux enfans depuis deux dragmes jusqu'à demi-once, & aux adultes depuis une once jusqu'à une once & demie : étant donné dans une infusion de séné, & cinq heures avant l'accès, il guérit la fièvre quarte, ainsi que les fièvres tierces & quotidiennes qui ne cédent pas aux remédes ordinaires.

T.

TABAC *ou* NICOTIANE. Plante originaire de l'Amérique, & qui croît aujourd'hui par toute l'Europe. Il y a trois espéces de tabac, un qui est à feuilles larges, & l'autre à feuilles étroites, & de couleur pourpre : la femelle qui a les feuilles presque rondes, & les fleurs d'un jaune verdâtre. En général, c'est du tabac mâle dont on fait le tabac, soit en corde, soit en poudre, & dont on se sert tant intérieurement qu'extérieurement. Les feuilles de tabac sont chaudes & desficatives, & dans un plus haut degré étant séches que fraîches : elles sont incisives, résolutives, vulnéraires, résistant à la corruption, font éternuer, cracher & vomir. Les feuilles vertes de tabac mâle, pilées & apliquées, sont bonnes à toutes plaies : le tabac donné intérieurement, est un violent vomitif pour déraciner les fièvres opiniâtres ; la fumée de tabac est salutaire dans plusieurs maladies du nez & de la gorge : son suc apliqué guérit la teigne, l'herbe tue les puces.

Lorsqu'on veut cultiver du tabac, ce doit être dans une terre grasse & humide, exposée au Midi ; labourée & amendée avec du fumier consommé. On le séme en France à la fin de Mars : on fait un petit trou en terre de la longueur du doigt : on y jette dix ou douze grains de tabac, & on recouvre le trou ; lorsqu'il est levé, on doit arroser la plante pendant le tems sec, & la couvrir avec des paillassons dans le grand froid. Comme chaque grain pousse une tige, on doit

ſéparer les racines : lorſque les tiges ſont hautes d'environ trois pieds, on doit couper le ſommet de chaque tige avant qu'elles fleuriſſent & afin qu'elles ſe fortifient, & arracher celles qui ſont piquées de vers, ou qui veulent pourrir. On connoît que les feuilles ſont mûres quand elles ſe détachent facilement de la plante : c'eſt vers la fin d'Août ; on doit alors cueillir les plus belles, les enfiler par la tête, en faire des paquets, & les mettre ſécher dans un grenier. On doit laiſſer la tige en terre, pour donner le tems aux autres feuilles de mûrir ; on doit conſerver la graine du tabac juſqu'au mois d'Avril, pour en ſemer de nouveau.

TABLEAUX. Maniére de faire revivre les couleurs des tableaux noircis, & les rendre comme neufs. Prenez de la graiſſe de rognon de bœuf deux livres ; de l'huile de noix une livre, de la céruſe broyée à l'huile de noix, une demi-livre, de la terre jaune broyée auſſi à l'huile de noix, une once. Faites fondre dans un pot la graiſſe ; & quand elle ſera tout-à-fait fondue, mêlez-y l'huile de noix, enſuite la céruſe & la terre jaune : remuez avec un bâton toutes ces drogues pour les bien mêler, & lorſque la compoſition eſt tiéde, mettez-en une couche ſur la toile derriére le tableau, elle diſſipera petit à petit tout le noir, & rendra le tableau toujours plus beau en vieilliſſant.

Autre maniére. Détachez le tableau de ſa bordure, couvrez-le d'un linge de la même grandeur, arroſez le tableau d'eau claire, pendant pluſieurs jours, & juſqu'à ce que le linge ait attiré toute la craſſe du tableau : enſuite frottez le tableau avec de l'huile de lin dépurée long-tems au ſoleil, & avec une éponge.

TABLETTES (les) ſont un médicament de conſiſtance plus ſolide que les pilules, compoſé de poudres & de ſucre, que l'on fait fondre dans une liqueur convenable qui ſert à lier ces poudres, & que l'on fait cuire juſqu'à la conſiſtance requiſe, pour être coupés en tablettes. On apelle auſſi de ce nom une compoſition de drogues réduites à ſec, qu'on taille en forme ronde ou carrée.

TABLETTES de guimauve. Faites bouillir dans de l'eau des racines de guimauve bien nettes, juſqu'à ce qu'elles ſoient molles : léparez-les de leur décoction, écraſez-les dans un mortier de marbre, paſſez-les par un tamis renverſé pour en avoir la pulpe, faites cuire dix-huit onces de ſucre dans ſix ou ſept onces d'eau roſe, juſqu'à conſiſtance d'électuaire ſolide ; mêlez-y alors, hors du feu, quatre onces de pulpe de guimauve avec un biſtortier : remettez la baſſine ſur un très-petit feu, pour faire deſſécher la matiére, l'agitant toujours, & quand elle aura une conſiſtance raiſonnable, on la jettera ſur un papier huilé d'huile d'amandes douces : on l'étendra & on la coupera en tablettes.

Elles ſont propres pour adoucir & émouſſer les âcretés de la toux, & pour faire cracher.

TABLETTES pour tuer les vers. Prenez de bonne rhubarbe, des semences mondées de citron, de pourpier, de choux, de genet & de poudre à vers, de chaque trois gros; deux gros de mercure doux, & une livre de sucre royal: réduisez le tout en poudre subtile, incorporez-le avec du mucilage de gomme adragant, tiré avec de l'eau de fleurs d'orange, & faites-en des tablettes du poids d'environ une dragme, & mettez-les sécher à l'ombre.

On en donne une ou deux aux enfans le matin à jeun, & trois ou quatre aux personnes avancées en âge.

TACHES d'encre sur le linge & le papier. Moyen de les enlever. Il faut frotter tout de suite la tache avec du verjus, & elle disparoîtra: si on n'est pas dans la saison du verjus, il faut la frotter avec de l'oseille, mais le verjus est meilleur: si on n'a pas d'oseille, prenez de l'eau claire, faites-y dissoudre du sel en égale quantité d'eau; & frottez-en la tâche; il en est de même pour le papier.

Toutes les taches d'encre s'enlevent par ces différens moyens, excepté celles de la véritable encre de la Chine: à l'égard de l'encre d'Imprimerie, elle résiste aussi à tous les acides: mais elle ne peut soutenir les sels, ni les urines de certains animaux, telles que celles des chats.

TACHES du visage. Eau pour les taches du visage. Prenez une livre & demie de fraises: demi-livre de fleurs de lis blancs & de féves, demi-once d'alun de roche, deux dragmes de sel, gomme & nitre: faites macérer le tout pendant quinze jours dans de la malvoisie, du miel de Narbonne & du vinaigre blanc, une livre de chacun, & faites-les distiller au feu de sable modéré. Lorsque vous voulez vous servir de cette eau, trempez-y un petit linge, & appliquez-le sur les taches du visage le soir en vous couchant, & le lendemain matin, lavez-les avec de l'eau de nénuphar. *Voyez* Pommade.

TAILLE DES ARBRES. On taille les arbres pour retrancher les branches inutiles: or, ce retranchement rend, 1°. la séve plus abondante, ce qui procure de plus beau fruit 2°. il fait prendre à l'arbre une plus belle figure, & il prolonge sa durée en empêchant son épuisement.

On taille ordinairement, depuis la fin d'Octobre jusqu'à la fin de Janvier, les fruits à pepin: & en Février & en Mars les fruits à noyau: on taille les pêchers les derniers. En général, on ne taille les arbres, quels qu'ils soient, qu'après la seconde année qu'ils sont plantés; on commence par tailler les arbres les plus foibles.

L'art de la taille demande encore plus d'intelligence que d'adresse: cependant il y a trois principes, dont la connoissance peut servir pour comprendre plus facilement en quoi consiste cet art.

Le premier est de sçavoir connoître les branches inutiles: or, pour les connoître, il faut; 1°. pouvoir distinguer les

branches à fruit & à bois, d'avec les branches de faux bois. Les branches à fruit ſont petites, courtes, nourries : on y voit des boutons ; ces boutons ſont une tumeur qui renferme les fleurs, & les fruits qui ſuccédent aux fleurs : ils ſont plus gros & plus ronds que celui qu'on apelle l'œil : celui-ci eſt une tumeur pointue, qui renferme un paquet de feuilles avec le jet. Les branches à bois ſont les groſſes & fortes branches deſtinées à former la tête de l'arbre : ce ſont celles auſſi qui ſont venues ſur la taille de l'année précédente. Les branches de faux bois ſont celles qui naiſſent ſur une vieille branche, ou même ſur une bonne, & dans un endroit où il ne paroiſſoit point d'œil on doit regarder encore comme branches de faux bois, les branches qui viennent ailleurs que ſur celles qui ont été raccourcies à la dernière taille ; telles ſont celles qui ſortent immédiatement de la tige : celles qui viennent contre l'ordre commun, c'eſt-à-dire, lorſqu'elles ſont groſſes vers le bas de la mere branche, tandis qu'il y en a de menues au-deſſus : telles ſont encore les branches qu'on apelle chiffonnes, qui ſont des petites branches déliées & en confuſion : & enfin les branches apellées gourmandes, qui ont de longs jets, gros comme le doigt & fort droits, l'écorce unie, les yeux plats, & naiſſent ſur les groſſes branches.

2°. Il faut ſçavoir encore mettre une différence entre les branches à fruit ; car il en a de bonnes, & il y en a de mauvaiſes : les bonnes ont des yeux enflés, des boutons bien marqués & bien nourris, & une écorce vive : ces mêmes qualités doivent ſe trouver auſſi dans la bonne branche à bois. Les mauvaiſes, ou qui ne ſont bonnes à rien, ont des yeux plats, écartés les uns des autres, ou bien elles ſont extrêmement groſſes, longues & droites, avec des yeux maigres & fort écartés : on apelle gourmandes ces dernières ; on doit couper les unes & les autres.

Le ſecond principe, eſt qu'il faut gouverner avec prudence les bonnes branches : ainſi il faut bien ſe garder de couper le bois qui eſt à côté & au-deſſus de la petite branche à fruit ; car elle deviendroit elle-même branche à bois & affameroit les boutons à fruit, au lieu qu'en laiſſant cette petite branche, lorſqu'elle eſt vigoureuſe & de quelque longueur, la ſéve s'étend, ſe partage dans une multitude de feuilles, & entre plus facilement dans les tuyaux des boutons à fruit.

Le troiſiéme, eſt de tailler avec économie, c'eſt-à-dire, ſçavoir tailler, tantôt long, tantôt court, de maniére qu'il y ait de tous les côtés une quantité à peu près égale de branches à bois, afin que la ſéve ſe diſtribue également. Tailler long, c'eſt laiſſer dix ou douze pouces à une branche à bois ; il faut cependant avoir égard à la force de la branche : tailler court, c'eſt ne laiſſer à la branche que deux ou trois yeux. On taille long les arbres vigoureux qu'on veut met-

tre à fruit : on taille court les arbres foibles, sur-tout dans les premiéres années, & on ne leur laisse que très-peu de branches, afin que les premiers jets qu'ils pousseront soient vigoureux. Quand un arbre ne donne du fruit que d'un côté, on doit tailler fort long le côté qui ne donne que du bois.

On doit user de prévoyance dans la taille des arbres, c'est-à-dire, juger du sort des branches, connoître celles qu'il faudra un jour retrancher, & en disposer d'autres pour remplacer les vuides que les premiéres feront ; & sçavoir conserver par preférence une branche de faux bois, quand elle est vigoureuse & voisine du corps de l'arbre : cela se pratique quelquefois à l'égard des pêchers.

Quant au tems de la taille, on peut tailler les arbres aussi-tôt après la chûte des feuilles, & on peut continuer de les tailler pendant l'Hyver : on doit néanmoins excepter certains arbres, comme les pêchers, les abricotiers, dont on peut différer la taille jusqu'au tems de la fleur, de peur que l'Hyver n'endommage les boutons en taillant ces arbres. Pendant cette saison, il faut excepter encore ceux qui poussent une grande quantité de bois, & dont il faut différer la taille, jusqu'à ce que la séve ait mis tout en mouvement.

Seconde TAILLE. Elle se fait à la seconde année après que les arbres ont été plantés ; c'est alors que l'on commence à distinguer les branches à bois d'avec celles à fruit : on doit couper celles-ci plus courtes que les autres ; on ravale celles qui ont pris trop de nourriture, & qui ne viennent pas comme il faut. En un mot, pendant les deux premiéres années, on doit s'apliquer à faire prendre à l'arbre une bonne figure.

Troisiéme TAILLE. Elle se fait à la troisiéme année : en celle-ci on dispose l'arbre à donner du fruit. Pour cet effet, on doit, 1°. conserver les branches les mieux nourries & les mieux placées.

2°. En les taillant, il faut en laisser ce qu'on juge que l'arbre en doit porter : à l'égard des branches à fruit, les pincer, s'il y en a trop, & en retrancher toutes les chiffonnes, ce sont de petites branches déliées, qui ne donnent, ni bois, ni fruit.

3°. Disposer les branches que l'on compte devoir être à bois, de maniére qu'elles poussent dans l'endroit le plus vuide de l'arbre, & pour cela on en coupe une courte entre deux longues, afin qu'elles garnissent le milieu, & parmi les deux ou trois nouvelles qui naissent de la branche coupée l'année précédente, on conserve la plus grosse pour bois : c'est celle d'en-haut.

4°. Placer les branches à fruit qui viennent ordinairement au-dessous de la branche à bois, de maniére qu'elles ne se nuisent pas les unes aux autres.

5°. Si celles qui ont repouſſé ſont foibles à leur extrêmité, on les recoupe au même endroit qu'elles avoient été coupées, ſans leur laiſſer de ſortie ; car alors la ſéve rétrograde & fortifie les yeux qui ſont ſur la branche, ce qui s'apelle tailler en *mignon* : ſi au contraire elles ſont un peu fortes & qu'elles ne puiſſent pas s'arrêter à fruit, on leur laiſſe un œil, afin qu'une partie de la ſéve ſe jette par cette ſortie, & faſſe tourner à fruit les branches au-deſſous, ce qu'on apelle *couper en ergot*.

6°. Lorſque des branches à bois entrent au-dedans de l'arbre, ou elles pourroient faire de la confuſion, on doit couper, à l'épaiſſeur d'un écu, la branche que l'on veut ôter, c'eſt-à-dire, qu'on ne laiſſe du bois que l'épaiſſeur d'un écu, afin que la ſéve jette des deux côtés : par-là de deux branches fortes, il en renaît deux foibles qui ſe mettent à fruit, & on garnit l'arbre des deux côtés également. La taille en pied de biche, c'eſt-à-dire, figurant un long ovale au bout de la branche coupée, fait le même effet, car la ſéve ne trouvant plus de branches à remplir, perce pour donner une ou deux branches à fruit.

Quelquefois d'une branche qui devroit être à fruit, on eſt obligé d'en faire une branche à bois, & c'eſt, lorſque celle qu'on attendoit pour bois, vient plus foible que celle d'au-deſſous ; alors on la laiſſe longue, & on la compte pour branche à fruit.

Voyez ce qui peut avoir encore raport à cette matiére, à l'article de la *Plantation des Arbres*. *Voyez* encore quelle doit être la taille des *Pêchers*, *Abricotiers*, *Pruniers*, à l'article de chacun de ces arbres.

TAILLE de la Vigne. *Voyez* Vigne.

TAILLE des fruits à pepin. Selon les obſervations de *Bradley*, les fruits à pepin ſouffrent beaucoup quand on les taille : il vaut mieux, ſelon lui, ne pas ſe ſervir ſi ſouvent de la ſerpette, & arracher les bourgeons qui produiroient des branches gourmandes, lorſqu'ils commencent à paroître, que d'attendre qu'elles ſoient crûes entiérement pour les détacher de l'arbre. Comme c'eſt au mois de Mai qu'on peut connoître quels ſont les bourgeons utiles, c'eſt-à-dire, qui formeront des branches à fruit, ou qui ſerviront à remplir les vuides des eſpaliers, c'eſt alors qu'il faut décharger les arbres de tous les bourgeons que l'on croit inutiles : bien plus, à l'égard des poiriers & autres à pepin qui ne doivent porter qu'au bout de deux ans, on doit laiſſer tous les ans ſur l'eſpalier des branches qui puiſſent ſe ſuccéder les unes aux autres, pour donner du fruit ; car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une ſeule fois : ainſi il faut les ôter pour faire place à d'autres. De ſorte que ſur un eſpalier bien gouverné, on doit voir le bois de trois états, l'un chargé de fruits, l'autre deſtiné à ſe nouer pour fleurir, ce que le bourgeon fait connoître ; & le

troisiéme, qui consiste en de nouvelles branches qui deviendront inutiles à leur tour.

Il arrive quelquefois que malgré le soin qu'on a eu de tailler les arbres fruitiers, sur-tout les pommiers & poiriers, & de déchausser leurs racines pendant l'Hyver, on voit tomber en quantité les fruits noués après que la fleur est passée. Pour aller au-devant de la perte de ces fruits, on doit percer l'arbre dans la tige & à demi-pied de terre, avec une tariére ou villebrequin, jusqu'à son centre & point au-delà : 2°. chasser un coin de bois de chêne de la même longueur dont on a percé l'arbre dans cette ouverture, & le faire parvenir à coup de maillet jusqu'au cœur de l'arbre : avec le tems il se forme une espéce de croûte qui couvre la tête du coin, on ne le voit plus ; par ce moyen l'arbre retiendra ses fruits, mais bien plus les années suivantes que la premiére.

TAILLES (les) sont des impositions qui se lévent tous les ans pour le Roi & pour soutenir les charges de l'Etat. En France elles sont réelles & personnelles, parce qu'elles s'imposent, tant par raport aux biens qu'un taillable posséde, que par raport au gain qu'il fait par son travail & son industrie : en Languedoc, Provence & Dauphiné, elles sont purement réelles & ne se lévent que sur les héritages roturiers, soit que celui qui les possède soit noble ou non.

Les tailles réelles & personnelles se payent par les Habitans roturiers des Villes non franches, Bourgs & Villages, à proportion des biens du taillable. Les gens éxempts de la taille sont les Gentilshommes & les ennoblis, les Bourgeois de Paris, les Officiers de Cours Souveraines, les Secrétaires du Roi, les Officiers des Siéges Préfidiaux, & de toutes les autres Juriſdictions Royales, ceux qui ont douze enfans. Les exempts des tailles, à raiſon de leur demeure dans les Villes franches, ne doivent faire aucun trafic pour jouir de leur privilége, ſi ce n'eſt du revenu de leur terres, & ils ne peuvent tenir des terres d'autrui à ferme : ce ſont les Elus, qui, en conſéquence des ordres qu'ils ont reçus touchant la ſomme qu'ils doivent lever, font le rôle des tailles, par lequel ils cotiſent les Villes, Bourgs & Villages dans l'étendue de leur Election, & envoyent enſuite ces rôles à chaque Paroiſſe, laquelle élit tous les ans, pour la levée du nouveau rôle, des Collecteurs des tailles d'entre les Habitans de la même Paroiſſe. Les Collecteurs ſont obligés de faire les rôles de leurs Paroiſſes, & de cotiſer chacun des Habitans à proportion de ſes facultés ; ils doivent encore lever les deniers, & les porter aux Receveurs des tailles de chaque Election.

Les Bourgeois des Villes qui demeurent à la campagne y ſont ſujets, à moins qu'ils ne réſident ſept mois de l'année à la Ville ; mais on ne peut pas les mettre à la taille lorſqu'ils ne font valoir que leurs jardins, clos & vignes, &

qu'ils les font valoir par des gens taillables. Les Bourgeois des Villes franches peuvent faire valoir une de leurs fermes dans une ſeule Paroiſſe de leur Election juſqu'à concurrence de ce qu'une charrue peut exploiter, mais il faut qu'ils prouvent qu'ils ſont Bourgeois de cette Ville franche par les quittances de Capitation, celle du loyer de leur habitation, celle de la taxe des Pauvres. 2°. Les Eccléſiaſtiques peuvent, ſans payer la taille, faire valoir dans une ſeule Paroiſſe une ferme juſqu'au labour de quatre charrues, pourvu que ce ſoit un bien d'Egliſe ou le leur propre, mais en ligne directe. Les Curés peuvent également faire valoir les dîmes de la Paroiſſe & les héritages affectés à la Cure. 3°. Les Gentilshommes peuvent faire valoir quatre charrues, en un ſeul domaine, dans une ſeule Paroiſſe : les Officiers chez le Roi ſont le labour de deux charrues, pourvu qu'ils ſoient employés dans l'Etat, & qu'ils faſſent réellement le ſervice.

La taille Seigneuriale eſt une taille dûe au Seigneur dans quelques Coutumes, & qui a lieu quand il eſt priſonnier dans une juſte guerre, 2°. quand il fait ſon fils aîné Chevalier, & quand il marie ſa fille à un Gentilhomme.

TAILLIS, ſoins que doit avoir le Propriétaire d'un taillis. 1°. Il doit avoir attention qu'à meſure qu'il fera abattre les taillis, il y ait des Ouvriers, qui en même-tems exploitent les bois, tant en fagots qu'en bois d'équarriſſage, on commence ordinairement à couper les taillis avant les gros bois ; on les coupe en Octobre, tout l'ouvrage doit être fini en Décembre, afin d'avoir la liberté d'abattre les grands arbres, & que les Ouvriers aient le champ libre pour les exploiter.

2°. La ſeconde année après la coupe, il doit éclaircir & émonder les jets que chaque ſouche aura pouſſés.

3°. Cinq ou ſix ans après la première coupe, il doit examiner ſi les ſouches ne ſont pas trop fournies, afin d'en retrancher les branches ſuperflues, & tout ce qui feroit obſtacle à leur accroiſſement, mais il ne doit employer pour cela que des perſonnes ſûres, de crainte qu'elles ne gâtent par ignorance ou par malice les branches qui méritent d'être réſervées : ces branches retranchées lui fourniront aſſez de bourrées pour payer le double de la dépenſe.

4°. Il ne doit pas laiſſer venir les taillis trop vieux, de crainte que les ſouches ne ſoient plus en état de repouſſer, comme il arrive lorſqu'on a laiſſé paſſer trente années ſans les couper. Rien n'eſt plus préjudiciable aux bois que de n'en couper les branches que quand elles ont une certaine groſſeur ; tous les bourgeons des ſouches ne peuvent plus pouſſer, ſi-tôt que l'écorce a acquis par l'âge une certaine épaiſſeur, & il faut que la ſouche périſſe. En effet, ce n'eſt pas toujours de la groſſeur de la tige que dépendent les

jets qui doivent repouſſer ſur la branche, mais bien plutôt de ſon âge, qui rend l'écorce plus ou moins pénétrable aux bourgeons qu'elle contient.

5°. Lorſqu'il voit que les ſouches s'élevent de plus d'un pied & demi de terre, il doit les rabaiſſer en les faiſant couper au rez de terre, alors elles repouſſent moins de jets à la vérité, mais qui ſont plus forts & plus nourris, ce qui rend le bois infiniment plus beau; car enfin, quoiqu'on faſſe, la terre n'a qu'une certaine quantité de ſucs, & ne peut pas en donner davantage: ſans cette attention, les ſouches d'un taillis qui a été coupé pluſieurs fois pouſſent tant de rejettons, que ne pouvant les nourrir tout à la fois, ils demeurent petits, & le bois ne parvient jamais à une groſſeur raiſonnable.

TALES. On entend par ce terme des fleurs qu'on multiplie, en éclatant leurs plantes en racines.

TALLEVANNES. Sortes de longs pots de grès, où l'on met du beurre quand on a fait ſa proviſion.

TALMOUSES. Faites bouillir dans une caſſerole la valeur d'un verre d'eau avec un demi-quarteron de beurre & un peu de ſel; quand l'eau bout, délayez-y bien deux cuillerées de farine; la pâte étant ferme, ôtez-la du feu, & délayez-y quelques jaunes d'œufs, & avec un morceau de fromage à la crême bien égoutté, faites des abaiſſes de feuilletage; mettez-les ſur des moules à petits pâtés, de façon qu'elles débordent; mettez ſur chacune un petit morceau de la pâte à fromage, envelopez-la avec ce qui déborde de l'abaiſſe; dorez-le avec un œuf battu, & mettez-les au four, mais à feu modéré.

TALUS de gazons. On apelle ainſi ce qui forme le revêtiſſemens des boulingrins, ainſi que le renfoncement; il doit avoir la pente un peu douce.

TAMARINS. Eſpéce de pruneaux qui viennent ſur un arbre dans les Indes: les bons doivent être noirs, moelleux, en pâte aſſez dure, d'un goût aigrelet. Ils ſont laxatifs & aſtringens, calment le grand mouvement des humeurs, purgent doucement la bile & les humeurs recuites; leur décoction eſt un bon remède dans les fiévres tierces. La doſe eſt depuis demi-once à une once, & en decoction, depuis deux onces juſqu'à trois.

TAMARIS. Arbre qui croît dans les Pays chauds; on ſe ſert principalement de ſon écorce pour les remédes, parce qu'elle remédie aux affections de la rate. Six onces de cette écorce, dans une décoction de ſix pintes d'eau réduite à la moitié, eſt fort ſalutaire contre l'hydropiſie & les affections catarreuſes.

TAN. On apelle ainſi l'écorce des chênes réduite en poudre menue dans un moulin, ou à force de pilons; on s'en ſert pour préparer les cuirs; ſa qualité eſt d'en reſſerrer les pores: le meilleur eſt celui qui eſt nouvellement fait.

TANCHE. Poiſſon de la figure de la carpe, mais ſes écailles ſont plus petites & plus jaunes ; elles a de petites écailles très-gliſſantes, deux nageoires auprès des ouies, deux autres au ventre, une ſur le dos fort courte & ſans aiguillon, une autre auprès du trou des excrémens ; elle eſt longue d'environ un demi-pied, groſſe comme le bras, & d'un naturel fort vif. Elle habite ordinairement dans les eaux bourbeuſes & dormantes ; elle eſt eſtimée pour le goût & la fermeté de ſa chair : elle peuple beaucoup, mais comme elle ruine le fond de l'étang, on ne doit pas ſe ſoucier d'y en jetter ; cependant on y en trouve toujours aſſez.

Maniére d'accommoder les tanches. 1°. En friture : mettez vos tanches dans l'eau bouillante, mais hors du feu ; laiſſez-les-y un moment, c'eſt ce qu'on apelle les faire limonner : eſſuyez-les bien ; vuidez-les, fendez-les par le dos, poudrez-les d'un peu de ſel & de farine, & faites-les frire.

2°. En fricaſſée au blanc : pour cela limonnez-les, vuidez-les, coupez la tête, fendez-la par le milieu ; coupez vos tanches en fix, lavez-les bien ; faites fondre du beurre dans une caſſerole ſur un fourneau ; mettez-y les tanches avec champignons, ſel, poivre, bouquet, oignon piqué ; paſſez le tout ; mettez-y un peu de farine, mouillez d'un peu d'eau chaude ; jettez dans la fricaſſée une chopine de vin blanc, qu'on a fait bouillir ; délayez trois ou quatre jaunes d'œufs avec du verjus, & liez la fricaſſée avec ; ajoutez un peu de perſil haché & de la muſcade.

TAPIS de gazon, terme de jardinage ; c'eſt auſſi ce qu'on apelle des pelouſes. On met des tapis de gazon au milieu des grandes allées & des avenues, dans des boſquets, dans les parterres, & même dans les cours des Maiſons de Campagne.

TARTELETTES. *Voyez* Crêmes & petits Pâtés.

TARTRE. Eſpéce de croûte qu'on trouve attachée autour & en-dedans des tonneaux de vin. Le vin blanc produit un tartre blanc, & le vin rouge un tartre rouge ; le blanc eſt plus pur que le rouge. Tous les tartres ſont apéritifs & un peu laxatifs ; ils levent les obſtructions & calment la fiévre ; on ne ſe ſert intérieurement que du tartre blanc & du criſtal de tartre ; la doſe eſt depuis demi-dragme juſqu'à trois dragmes.

TAUPES (les) ſont de petits animaux tout noirs, gros à peu près comme un rat, & qui vivent ſous terre. Les taupes font un grand dommage aux prés & aux jardins, car elles renverſent la terre par-tout où elles paſſent ; on doit leur faire la guerre : il y a des gens en Normandie qui gagnent leur vie à les détruire. On peut les prendre en vie avec des taupiéres qui ſont comme des boëtes faites de pluſieurs planches de ſureau, qui ont une petite planche qui ſe ferme à peu près comme une ſouriciére ; ou bien on donne dans le trou qu'elles ont fait quelques bons coups de bêche, ainſi que dans les endroits où on les voit remuer la terre.

TAUREAU. *Voyez* d'abord l'article du bœuf, parce qu'il y a quantité de choſes qui conviennent au taureau comme au bœuf.

Un taureau pour être bon doit avoir l'œil noir, éveillé, le regard vif & de travers, les cornes noires & plus courtes que celles du bœuf, le cou charnu & fort gros, le muffle grand, le nez court & droit, les épaules & la poitrine larges, le dos droit, les jambes groſſes, la queue longue & velue, le poil rouge, l'allure ferme.

L'âge où il peut faillir les vaches, eſt depuis trois ans juſqu'à neuf: on lui fait manger un picotin d'avoine, de l'orge & de la veſce pour lui donner de l'ardeur; il peut faillir juſqu'à quinze vaches, mais il ne faut pas lui en livrer davantage. On doit employer dans les maladies qui lui ſurviennent les mêmes remédes qu'on a enſeignés à l'article du bœuf.

TEIGNE eſpéce de gale. (remède contre la) 1°. il faut ſaigner & purger le malade; ou faites fondre du beurre frais à petit feu, puis incorporez du ſoufre blanc en poudre ſur des cendres chaudes, en remuant bien juſqu'à conſiſtance d'onguent, dont vous oindrez la tête du malade, après avoir coupé les cheveux bien près; couvrez-la d'un linge qui en ſoit enduit, & qui ſervira juſqu'à guériſon, & frottez-en la tête deux fois le jour, en coupant de tems en tems les cheveux.

Ou faites bouillir de la chair bien ſalée, frottez-en la teigne avec l'écume, & elle guérira dans huit ou dix jours.

Lui faire prendre de la tiſane de racine de patience ſauvage trois verres par jour; 2°. le purger encore; 3°. uſer du remède ſuivant.

Prenez des baies de geniévre bien mûres, une ſuffiſante quantité; pilez-les, & faites-les bouillir avec du ſain-doux; paſſez enſuite par un linge avec expreſſion, & gardez ce liniment pour l'uſage.

On doit commencer par laver la tête avec une forte décoction de feuilles & de racines de mauve, faite dans l'urine d'une perſonne ſaine, enſuite on fera l'onction avec le liniment ci-deſſus.

A l'égard des enfans teigneux, il y a des gens qui conſeillent un remède bien ſimple, c'eſt de faire un bonnet de feuilles de lierre conſues enſemble, & le faire porter à ces enfans: après quelque tems on leur en met un autre.

TEIGNE. Petit ver qui ronge les étoffes, meubles & habits. Le remède pour l'empêcher eſt de bien battre les tapiſſeries & rideaux de laine avant que les papillons jettent leurs œufs, (c'eſt vers le milieu de l'Eté,) & de ne les remettre en place qu'après avoir fait crever les teignes & les papillons avec la fumée de tabac que l'on fait brûler dans un réchaut.

Autre remède. Prenez une partie d'huile de thérébenthine & deux parties d'eſprit de vin, pour donner de l'activité à

la liqueur ; mêlez bien le tout enſemble ; enſuite humectez une broſſe ou vergette de cette compoſition, paſſez-la légérement ſur les meubles, tapiſſeries, fauteuils, houſſes, bois de lit & les jointures : l'odeur forte de la térébenthine fait mourir les teignes & crever leurs œufs, & aucun inſecte, même punaiſes & puces n'oſent en approcher. Cette opération doit ſe faire au mois d'Avril, mais il faut fermer exactement les portes & fenêtres, & boucher la cheminée ; le lendemain matin on ouvre tout pour donner de l'air : au mois d'Août, on doit faire la même opération. Pour garantir les habits ſerrés dans les armoires, on imbibe de cette liqueur quelques feuilles de papier que l'on place entre quelques-uns des plis.

TEINT. Pour nettoyer & blanchir le teint du viſage. Prenez de l'eau où l'on ait fait bouillir de la farine de froment : ou bien faites une infuſion de mie de pain blanc trempée dans de l'eau-de-vie ou du vin blanc, & lavez-vous-en le viſage. *Voyez* Pommade pour le teint.

TEINTURE. C'eſt l'extraction ou ſéparation que l'on fait de la couleur d'un ou de pluſieurs mixtes, & l'impreſſion qu'elle fait dans quelque liqueur qui emporte une portion de leur plus pure ſubſtance : on en fait de diverſes ſortes

TEINTURE de roſes. Prenez une once de roſes rouges ſéches : mettez-les infuſer dans trois livres d'eau de fontaine tiéde ; ajoutez-y deux dragmes d'eſprit de vitriol ou de ſoufre, exprimez & filtrez le tout ; elle arrête les diarrhées & le crachement de ſang, on peut la prendre en maniére de tiſane.

TEINTURE thériacale. Prenez quatre ou cinq onces de thériaque, mettez-les tremper pendant quelques jours dans douze ou quinze onces d'eſprit de vin, puis filtrez la liqueur ; la doſe eſt d'un ſcrupule juſqu'à deux dragmes.

TEINTURE de quinquina. Pulvériſez groſſiérement quatre onces de quinquina ; mettez-les dans un matras ; verſez-y de l'eſprit de vin juſqu'à ce qu'il ſurpaſſe la matiére de quatre doigts ; adaptez deſſus un autre matras : lutez les jointures : laiſſez le vaiſſeau pendant quatre jours, & remuez de tems en tems ; puis filtrez cette teinture rouge par un papier gris, & gardez-la en bouteille. Cette teinture eſt très-propre pour guérir les fiévres intermittentes, ſi on en prend environ dix gouttes, ou tout au plus une dragme dans du vin, trois fois le jour pendant quinze jours.

Il y a auſſi la teinture d'antimoine & la teinture de tartre.

On apelle auſſi teinture la couleur qu'on donne aux étoffes & à d'autres matiéres.

TÉMOINS. On apelle ainſi ceux que l'on fait apeller en Juſtice pour dépoſer ce qu'ils ſçavent d'un fait conteſté entre les Parties. Toutes perſonnes de l'un & de l'autre ſexe peuvent être témoins ; il faut excepter les enfans, les inſenſés, les perſonnes infâmes ou perdues de réputation.

Celles qui ſont intéreſſées aux faits qu'on veut prouver, ceux qui ſont parens, ou alliés, ou amis, ou ennemis, ou domeſtiques des perſonnes interreſſées, à moins, à l'égard de ces derniers, qu'il ne s'agiſſe de faits paſſés dans l'intérieur de la maiſon. Dans tous les cas où la preuve par témoins eſt reçue, il en faut deux pour le moins : les témoins doivent être ouis par leur bouche, après avoir prêté ſerment de dire vérité. Le témoin aſſigné pour dépoſer, doit comparoître, faute de quoi il peut l'être de nouveau, à peine de dix livres d'amende, & ce par Ordonnance du Juge : & s'il refuſe, il y eſt obligé de la payer, même par corps. Les Eccléſiaſtiques y ſont contraints par ſaiſie de leur temporel. En matiére civile on ne peut faire entendre ſur chacune fait que dix Témoins. Le Juge ne peut entendre les témoins qu'en préſence du Greffier : les témoins ne peuvent dépoſer que ſur les faits pour leſquels ils ſont apellés.

TEMS. Préſages du tems relativement à l'Agriculture. 1°. De la pluye ; c'eſt un ſigne de pluye dans la journée, lorſque le ſoleil ſe leve dans des nuages qui le cachent entiérement, ou qu'il eſt rouge, ou chargé de pluſieurs couleurs, ou plus chaud qu'à l'ordinaire ; c'eſt ſigne de pluye pour le lendemain, lorſqu'il paroît dans ſon cours pâle ou obſcur, ou qu'en ſe couchant, il pouſſe de longs rayons ; ou qu'il ſe cache dans des nuages blanchâtres : 2°. lorſque la lune eſt cernée dans ſon plein : 3°. lorſqu'il fait plus chaud qu'il ne doit, ou que des nuées blanches vont à l'Orient : 4°. quand on ſe trouve las & aſſoupi, ou que l'on ſent des douleurs de rhumatiſme ou des cors aux pieds, ſi les corbeaux ou les grenouilles croaſſent, ſi les oiſeaux de riviére battent des ailes plus qu'à l'ordinaire, ſi les coqs chantent plus que de coutume le ſoir, ou à des heures extraordinaires, &c. car il ſeroit trop long de raporter tous les autres ſignes qui ſont connus de la plûpart du monde.

Préſage du beau tems. Lorſque le ſoleil ſe couche clair & net, & qu'il ſe leve de même ſans rayons rompus, & dans un petit brouillard qui s'évanouit ; 2°. quand la lune ſe renouvelle en tems ſerein, qu'elle eſt brillante le quatriéme jour, & dans ſon plein.

Autres ſignes. Les étoiles brillantes ; le tems rouge le ſoir & blanc le matin, le ciel bordé ſur l'horizon d'un cercle blanc & doré ; les chauves-ſouris qui volent autour des maiſons.

Préſages de vent. Le ſoleil qui ſe couche dans des cercles rougeâtres : les étoiles plus brillantes qu'à l'ordinaire, les nuées qui montent en haut & s'aſſemblent : le bruiſſement des forêts.

Préſages de tonnerre. Le ſoleil plus chaud que de coutume, ou en ſe levant, ou en ſe couchant ; une nuée épaiſſe, l'arc en ciel au couchant & le ſoir.

Préſages de la neige ; un froid ſec ſans gelée, un vent de biſe. *Voyez* Hyver & ſertilité.

Préſages d'un Hyver long & rude. Quand il y a une abondance de gland, que les cochons fouillent la terre en pâturant, que les grues s'aſſemblent & s'en retournent: la neige fine, les étoiles brillantes, la flamme vive, le charbon ardent, les extrêmités du corps froides tout-à-coup.

Préſages de l'année hâtive. Une pluye médiocre au commencement & à la fin d'Octobre; & c'eſt un préſage d'une année tardive, lorſque la pluye ne commence qu'en Novembre.

Préſages de fertilité. Lorſqu'on a le tems fort beau pendant l'Automne: le Printems médiocrement chaud, de la neige dans la ſaiſon, point trop de fruits.

Préſages de ſtérilité. Les gelées & roſées hors de ſaiſon, le Printems & l'Eté trop humides, une abondance extraordinaire de féves & de fruits.

TENDON piqué lors de la ſaignée. On s'en aperçoit par la ſyncope où tombe le malade; on doit apliquer auſſi-tôt un papier enduit de térébenthine de Veniſe, & un linge pardeſſus.

TENEME. (le) eſt une envie fréquente & ſouvent inutile d'aller à la ſelle; elle eſt accompagnée de friſſonnemens & de peſanteur au fondement; on ne rend que difficilement les matiéres & en petite quantité; elles ſont quelquefois glaireuſes & marbrées de ſang; les urines font la même impreſſion ſur la veſſie, parce qu'elles ſont âcres & brûlantes. Cette maladie eſt cauſée par des matiéres fort âcres qui irritent le fondement & le rendent douloureux.

Le meilleur reméde à cette maladie eſt de ſe faire ſaigner, de ſe purger avec de la manne dans du petit lait, ou avec le catholicon double; on doit encore prendre pluſieurs lavemens faits avec le bouillon de tripes, ou une décoction de plantain, de lin & de miel.

Nouvelles obſervations ſur le tenême. Dans le tenême, le ſang ſe reſſerre & ſéjourne dans le *reſtum*, & les glaires qui s'accumulent dans le bas-ventre, y cauſent de la douleur lorſqu'on eſt à la ſelle. Le tenême procéde des mêmes cauſes que la dyſſenterie; il eſt ſon compagnon fidéle, & il eſt lui-même une eſpéce de dyſſenterie. Il eſt toujours précédé par le cours de ventre ou la diarrhée; d'où il ſuit qu'on doit employer les mêmes remédes pour le tenême que pour la dyſſenterie, avec cette différence qu'il exige des clyſtéres plus fréquens. On peut auſſi mettre en uſage les bains que les plus habiles Médecins regardent comme le meilleur reméde de la dyſſenterie, & le mieux aproprié aux cauſes qui la produiſent. Au reſte, cette maladie n'eſt ni longue, ni mortelle, & la quantité ordinaire des alimens ne lui eſt pas contraire, comme elle l'eſt dans la dyſſenterie; elle ſert même à arrêter le flux de ſang & diminue l'âcreté des humeurs.

TÉREBENTHINE. Liqueur qui découle des pins auxquels on fait des inciſions. La plus eſtimée eſt celle qu'on apelle

de

de Veniſe : la bonne térébenthine doit être blanche, tranſparente, d'une conſiſtance ſemblable à celle du ſyrop, d'un goût un peu amer & d'une odeur forte. On l'employe extérieurement pour les contuſions & les playes ; elle entre dans la compoſition de pluſieurs onguens ; elle amollit, réſout & nettoye ; elle eſt bonne pour la toux, le phtiſie, les maux de poitrine, la colique néphrétique.

TERRASSES (les) ſont des eſpaces remplis de terre & élevés au-deſſus du terrein ordinaire ; on les ſoutient par de petits murs hauts de quatre pieds : on place ordinairement contre ces murs des eſpaliers, à cauſe de l'expoſition avantageuſe qu'on peut donner à ces terraſſes, & le tout fait un très-bel effet.

TERRE. La terre conſidérée relativement à la conſtruction des bâtimens, ſert à faire de la tuile, de la brique, du carreau, du ciment ; elle ne vaut rien pour faire du mortier : cependant à la campagne les Payſans ſe ſervent ſouvent de terre glaiſe ou forte pour faire du mortier, & pour les murs de clôture. *Voyez* Tuile, Brique.

TERRE (une) eſt un domaine ou étendue de Pays dont on eſt Seigneur. On donne auſſi ce nom à tout bien de Campagne un peu conſidérable, ſoit qu'il ſoit poſſédé par un Noble ou par un Roturier. *Voyez* Domaine & Maiſon de Campagne.

Un Seigneur ou un Bourgeois qui paſſe dans ſa terre la meilleure & la plus belle partie de l'année, la peut faire valoir par lui-même ; mais comme un labourage de pluſieurs charrues l'occuperoit peut-être trop, il doit du moins faire valoir la ferme du principal manoir, pour qu'il y trouve en abondance du foin, de la paille, du bois, les potagers en état, & autres beſoins & agrémens.

Dans ce cas, pour voir fructifier ſes foins, il doit s'appliquer, 1°. à avoir les meilleurs chevaux ; toutes ſes voitures doivent être compoſées de chevaux entiers ſeulement, ou uniquement de jumens : c'eſt le moyen d'empêcher que quelqu'un de ſes valets ne ſoit bleſſé.

2°. Il doit choiſir pour ſa baſſe-cour les Valets de charrue les plus laborieux & les plus intelligens, & donner des gages honnêtes ; deux ſuffiſent dès qu'ils ſont bons.

3°. Ne jamais ménager les fumiers & autres engrais ; & s'il n'eſt pas éloigné de quelque Ville, tâcher d'en amener les boues & des fumiers ; au bout de quelques années, il s'apercevra de l'utilité de cet engrais : il ſe verra une plus grande quantité de grains & de meilleure qualité.

4°. Avoir ſoin de bien faire labourer & fumer ſes terres : ſon exemple rendra ſes Fermiers plus laborieux & plus induſtrieux.

5°. Augmenter la quantité des fumiers par les chaumes qu'on répand dans les cours, par des bruyères que l'on fait couper par les pauvres du Village : faire curer les mares

d'eau lorſqu'elles ſont pleines de boue, & mêler ces boues avec les chaumes, les bruyéres, &c. & laiſſer pourrir cette terre pendant deux ou trois Hyvers : cela faits un engrais : à l'égard des autres engrais qui ſe font par la marne ou par la chaux, il faut ſuivre l'uſage des lieux.

6°. Acheter dans les années abondantes les grains néceſſaires pour la maiſon & pour l'écurie ; mais lorſqu'il a des denrées à vendre, il faut toujours avoir les greniers ouverts, c'eſt-à-dire, ne jamais refuſer de vendre au prix courant. On accoutume les Marchands à venir ; & lorſque le prix des grains monte, rien ne reſte : en vendant en tout tems, on profite des différentes révolutions, & on a plus de profit qu'en gardant toujours ; car les grains, comme les autres denrées, ſe gâtent à la longue.

Nouvelle maniére de faire valoir une Terre ou un bien de Campagne.

On ne connoît ordinairement que trois maniéres de faire valoir une terre : 1°. en donnant le bien à bail à ferme : 2°. en le donnant à moitié fruits : 3°. en le faiſant valoir par ſoi-même.

Un Cultivateur très-intelligent après avoir examiné cette matiére avec beaucoup d'attention, a prouvé par de ſolides raiſons, qu'il y avoit des inconvéniens notables dans ces trois maniéres ; c'eſt ce qu'il démontre dans divers Mémoires qu'il a fait inſérer dans le *Journal économique*.

Et pour ce qui eſt quant à l'uſage où ſont une infinité de gens de donner à bail leurs terres à des Fermiers, il prétend que cette maniére ne peut que détériorer les biens de plus en plus. Il ſoutient, & avec fondement, qu'un Fermier, quelque laborieux qu'il puiſſe être, ne fait jamais à un bien affermé les réparations, ni les améliorations néceſſaires, comme ils les feroit, ſi la terre lui appartenoit en propre ; car ce Fermier n'ignore pas que s'il fait produire à ſa ferme plus que de coutume, il excitera la jalouſie de ſes voiſins : que le Propriétaire cherchera à en tirer avantage : que des envieux lui viendront faire des offres plus conſidérables : que les Collecteurs des tailles augmenteront ſa part des impoſitions, dès qu'ils verront qu'il fait bien ſes affaires. Ce Fermier riſque donc d'avoir travaillé pour un autre, de ne pas même retirer les avances : en effet, tout le monde ſçait que les améliorations d'une terre, très-coûteuſes ſurtout dans les commencemens, ne raportent pas tout de ſuite un revenu proportionné à la premiére dépenſe, & qu'il s'écoule trois ou quatre ans avant qu'il puiſſe retirer le fruit de ſon travail.

De plus, un Fermier, bien loin de faire de nouvelles améliorations, néglige ſouvent les néceſſaires. Si par exem-

ſſe les prairies d'une ferme viennent à ſe détériorer, les Fermiers n'ont point coutume de changer de prés, & d'en faire de neufs à la place des anciens ; ainſi ces prés n'étant plus ſi abondans en herbe, ne peuvent plus nourrir autant de beſtiaux qu'auparavant.

A l'égard du ſecond moyen de faire valoir un bien, qui eſt de le donner à moitié fruits, il en réſulte encore un grand inconvénient. Comme la dépenſe des améliorations ſe partage alors de même que les Produits entre le Propriétaire & le Fermier, celui-ci évite toujours d'en faire, parce qu'il n'eſt pas toujours aſſuré de jouir du fruit de ſa dépenſe & de ſon travail, & qu'il dépendra du caprice du Maître de l'en priver : ce Fermier ſe contentera donc de ſuivre la méthode uſitée, & n'entreprendra rien de nouveau pour améliorer le bien.

Enfin, la méthode de faire valoir ſon bien par ſoi-même, c'eſt-à-dire, de le faire travailler ſous ſes yeux par des domeſtiques, trouve des difficultés inſurmontables dans une infinité de perſonnes ; car, dans ce cas, il faut que le Maître ſoit le premier levé & le dernier couché : qu'il ait plus de peine que le dernier de ſes valets : qu'il ſoit à la tête de tous les travaux champêtres, pour les diriger comme il le déſire, & animer ſon monde par ſa préſence. Or, on voit que cette méthode ne peut convenir qu'à un Campagnard d'une fortune médiocre, & que la néceſſité force à de ſi durs travaux. Ce n'eſt pas tout : malgré ſa bonne volonté & ſes fatigues, dès qu'il n'eſt pas à ſon aiſe, il ne pourra pas faire les dépenſes néceſſaires pour améliorer ſon bien, & le mettre ſur le pied dont il a beſoin : par exemple, s'il n'a pas le moyen de faire clorre ſes prés, ſur-tout lorſqu'ils ſont confondus avec des prairies communes & livrées à tous les beſtiaux du canton : s'il faut des arroſemens, ils occaſionneront des dépenſes : ſi les terres ſont d'une qualité médiocre, il faut des engrais, des beſtiaux, &c. Bien plus, ſi un homme n'eſt pas d'une condition à vivre du matin au ſoir avec les domeſtiques qu'il emploie à l'exploitation, & à être preſent à leurs travaux, ils ne feront pas la moitié de l'ouvrage, où ils le feront mal & voleront le Maître autant qu'ils le pourront ; & c'eſt ce qui rebute toutes les perſonnes qui font travailler leurs terres par eux-mêmes, c'eſt-à-dire, par des domeſtiques à gages.

L'Auteur, après avoir fait ſentir dans un bien plus grand détail les inconvéniens de ces trois ſortes de maniéres de faire valoir un bien, expoſe quelle pourroit être cette meilleure maniére ; il fait part ſur cela des vues qu'il a dans l'eſprit, & des moyens capables de mettre à exécution ſa méthode.

En voici le plan dans toute la préciſion poſſible. L'Auteur décide nettement que le parti le plus avantageux eſt

de faire valoir ſon bien par ſoi-même, avec le ſecours des domeſtiques, mais que c'eſt en s'y prenant d'une maniére toute différente de celle qui eſt en uſage. Enſuite partant du principe, que l'intérêt eſt le grand mobile pour animer & encourager les hommes, il dévelope ſa méthode, dont il fait l'aplication ſur un bien de quatre-vingt ou quatre-vingt-dix arpens, dont il donne le plan topographique; il ſupoſe ce bien tout d'une piéce: il veut qu'il ſoit environné de murs, & il donne la maniére de les conſtruire. Comme les beſtiaux & les prairies ſont le principe de toute l'amélioration d'un Bien de Campagne, puiſque c'eſt par le moyen des beſtiaux qu'on travaille les terres, que c'eſt par leurs fumiers qu'on les fertiliſe, & que c'eſt par le moyen des prairies qu'on nourrit les beſtiaux, il exige qu'il y ait un puits conſtruit dans le milieu de la ferme, & qu'il ait communication avec un étang formé de quelque petite riviére voiſine, dont on améne les eaux par des tuyaux de terre cuite qui paſſent ſous les terres; il veut qu'auprès du puits il y ait un moulin à vent qui faſſe mouvoir des pompes pour élever les eaux du puits, & les porter dans les foſſés qui environnent le bâtiment & le jardin: que ce même moulin éleve encore les eaux dans un autre réſervoir élevé ſur une terraſſe, lequel doit contenir deux mille toiſes cubes d'eau, pour fournir des eaux à toutes les terres qui ſont plus élevées que les canaux, & qui ſuffiront même pour pouvoir arroſer ſoixante-douze arpens.

Ce même moulin eſt encore deſtiné à faire mouvoir des machines pour hacher la paille, & la rendre propre à être mangée par les beſtiaux; & enfin, il fait tourner une meule pour moudre le grain néceſſaire à la conſommation de la maiſon. L'auteur regarde ce moulin comme la piéce fondamentale pour la régie d'un Bien de Campagne, pour procurer les arroſemens, & faciliter quantité d'opérations indiſpenſables: il veut qu'il y ait, pour la diſtribution des eaux dans toutes les piéces de terre, des rigoles de dérivation avec des tuyaux: les rigoles doivent être conſtruites avec du mortier de terre & de chaux, pour que l'eau ne ſe perde pas tant.

Enfin, après avoir évalué les divers objets de dépenſe qui entrent néceſſairement dans ſon plan, il fait monter les déboursés pour une telle entrepriſe, à quatre-vingt un mille ſix cens livres.

Selon lui, le Propriétaire d'un pareil bien ne doit point conduire lui même ſes ouvriers dans aucune eſpéce de travail, ni ſe charger de leur fournir aucuns inſtrumens d'Agriculture.

L'objet eſſentiel qu'il doit ſe propoſer eſt de trouver un homme de campagne bien entendu à la culture de la terre, actif, laborieux, de bonne réputation, ſçachant lire & écri-

re. Dès qu'il l'aura trouvé, il doit faire de cet homme son maître valet, lui donner un logement convenable pour lui & sa famille, lui donner doubles gages ; en outre lui donner en propre cinq vaches, dont ce maître valet lui donnera tous les ans un certain revenu : la moitié de la volaille qui s'élévera dans les cours de la ferme, mais il en exigera une certaine quantité par année ; les deux tiers du profit des pourceaux qu'il fera nourrir, & il sera tenu de fournir au maître les graisses, huile, beurre pour l'entretien de sa table : un sixiéme du profit net sur le troupeau, & sur les bêtes de labourage qui seront à sa charge. A l'égard des moutons & gros bestiaux, les pertes ainsi que les profits seront communs, afin qu'il ne tire pas de la nourriture des uns pour donner aux autres.

De plus, ce propriétaire fera avec lui un forfait pour que ce maître valet se charge de sa propre nourriture & de celle des domestiques dont il aura besoin dans ses travaux : cette nourriture sera fixée à un certain nombre de sacs de différens grains, de tonneaux de vin, ou de boisson commune, de charretées de bois à brûler, & les herbes & légumes à discrétion.

A l'égard des gages des domestiques, le Propriétaire les fixera également, mais le maître valet les choisira & leur donnera les gages qu'il voudra, afin qu'il y puisse trouver un petit bénéfice ; il les nourrira à sa table, leur distribuera leur travail, veillera à leur conduite, & il lui sera libre de les congédier s'il en est mécontent. Il aura sous lui deux valets de charrue, deux valets de cour, un Berger qui aura soin des troupeaux & des cochons.

Du reste, il sera absolument soumis en tout au Maître du bien ; il ne fera rien sans sa permission ; lui rendra compte tous les jours des ouvrages qui auront été faits, & le Maître aura la liberté de le renvoyer.

On comprend par cet arrangement que le Maître du bien pourra le faire valoir lui-même sans en avoir l'embarras, & qu'il aura la liberté de vaquer à ses affaires ou à son amusement : & d'un autre côté, qu'en rendant la situation de son maître valet aussi aisée, celui-ci sera d'autant plus porté à s'attacher à son maître, que son poste sera plus avantageux : mais on voit en même-tems par la nature de ce plan, quoique l'Auteur ne le dise pas, que le Maître du bien doit faire sa principale habitation dans son domaine.

Le même Auteur veut en outre que le Propriétaire d'un tel bien fasse à l'entrée extérieure de la ferme trois bâtimens, & qu'il y loge trois pauvres familles un peu nombreuses, destinées à la culture de ses terres, mais qui travaillent pour leur compte, & ne feront point à ses gages. Chacune de ces familles aura à elle en propre cinq vaches, quatre porcs, quelques oies & quelques canards, mais point de poules. Le Maître du bien fournira à ces trois fa-

milles l'argent néceſſaire pour le premier achat des vaches ; mais chaque famille, de même que le maître valet, lui donneront chaque année cinquante livres de profit net par chaque vache. Elles ſeront chargées de tous les événemens qui pourroient ſurvenir à ces beſtiaux ; mais tout le profit qui en proviendra leur demeurera en propre. Le Maître leur donnera les fourrages néceſſaires à tous ces beſtiaux, c'eſt-à-dire, qu'outre les regains il leur donnera trente quintaux de foin, ou luzerne pour chaque vache, avec autant de paille hachée au moulin ſans celle qu'il leur faudra pour la litiére. Chaque famille ſera tenue de conſerver les fumiers en tas dans la cour du bâtiment qu'elle occupe, & d'aider à les charger pour être portés dans les terres que chacune aura pour ſon lot à cultiver. On portera dans ces lots ou portions les fumiers des bergeries, des bœufs, vaches, cochons, qui ſeront dans l'enceinte intérieure à la garde du maître valet, qui s'en retiendra ce qu'il faut pour les jardins & les prairies.

Sur les quatre-vingt ou quatre-vingt-dix arpens de terre, il veut qu'on en mette ſoixante en terres labourables, deſtinées à produire des grains & des légumes, & qu'on en ſeme trente chaque année en blé froment.

Chacune de ces trois familles aura à cultiver vingt arpens de terre labourable, diviſés en quatre lots ou portions de cinq arpens chacun : de ces vingt arpens que chacune aura, elles en mettront toutes les années dix en blé froment, & dix en haricots, féves ou blé de Turquie, ſuivant que le Maître jugera plus avantageux : après la récolte du froment, on ne mettra en navets que cinq arpens, & les cinq autres ſeront deſtinés à la pâture des moutons. Le maître valet ſera tenu de faire labourer à la charrue ces vingt arpens, d'arroſer & de labourer légérement les cinq dont on vient de parler, & il les herſera enſuite, afin d'y faire pouſſer les grains de blé qui y ſeront répandus & les herbes.

Les trois familles de leur côté ſeront tenues de ſemer de grain chacune leurs vingt arpens, de les herſer, de les ſarcler. Lorſque les blés ſeront mûrs, elles en feront la moiſſon, en couperont les épis au haut de la tige, les chargeront dans de grands ſacs ſur des charrettes qui les ameneront à la grange, & faucheront les pailles qui ſeront reſtées ; mais ce ſera le maître valet qui ſera tenu de faire faire ces charrois ; elles nettoyeront le grain au moulin, faucheront & faneront les foins, tant la luzerne que regains. Tels ſont à peu près les travaux que ces familles ſeront tenues de faire ; moyennant quoi, le Maître du bien leur abandonnera la cinquiéme partie de grains de la récolte.

Après la récolte des blés, il veut qu'on ſeme ſur la quantité de quinze arpens de chaume, du petit tréfle : qu'enſuite on arroſe la terre tous les quinze jours, qu'on

la laboure légérement, & qu'on la herſe, qu'on y faſſe paſſer les moutons deſſus pour en briſer les mottes ; dès que les herbes auront pouſſé, cette pâture ſera excellente pour les animaux.

A l'égard des quinze autres arpens de chaume, il veut qu'on y ſeme des navets ſur la fin d'Août, après qu'on aura labouré la terre ; & ce, pour ſervir de nourriture pendant l'Hyver aux bœufs, aux vaches, aux moutons, &c. Il prétend que ces navets deviendront prodigieux ; & comme dans la diſtribution qu'il a faite des terres, il a placé dix petits clos ou champs, d'un arpent environ chacun, tout contre les bâtimens ou le manoir, il en deſtine deux, l'un pour ſemer du blé de Turquie pour les bœufs, & l'autre pour y ſemer des citrouilles, qui ſerviront à engraiſſer les cochons pendant l'Hyver, à l'égard des huit autres, il en deſtine quatre à faire des prairies à regain, & les quatre autres pour faire des luzernes ; mais il y en aura un de ces quatre qu'on mettra en chéneviére, & à ſon tour en luzerne quand on voudra le renouveller.

Par-là, l'Auteur de cette méthode pourvoit abondamment à la nourriture de tous les beſtiaux, ſoit en Eté, ſoit en Hyver.

Il y a encore dans le plan de l'Auteur pluſieurs autres particularités & détails intéreſſans que nous omettons pour ne pas rendre cet article trop long : nous en avons dit aſſez pour faire ſentir combien ce plan mérite d'être examiné de près par les Cultivateurs. Venons aux produits qu'on doit en eſpérer. L'Auteur prétend, que ſi un bien eſt adminiſtré de cette maniére, que la terre y ait été bien préparée par les labours, bien amendée par les fumiers, & bien entretenue par les arroſemens, on pourra, 1°. quand au blé, compter ſur trois cens ſetiers chaque année pour les trente arpens : ainſi ces familles auront ſoixante ſetiers de blé à elles trois, ce qui ſera douze cens ſetiers pour la portion de chacune ; ainſi il en reſtera deux cens quarante ſetiers pour le Maître, à moins d'accidens bien extraordinaires, ce qui lui fait d'abord un produit de trois mille ſix cens livres nettes, & exemptes de tous frais de récolte, à mettre le blé à quinze livres le ſetier.

2°. Il fait monter le produit des haricots, féverolles, blé de Turquie, qui viennent dans les trente autres arpens de terres labourables, qu'il regarde comme en jachéres, à vingt-ſept mille livres, ſur laquelle ſomme déduiſant le cinquiéme pour la portion des familles, il en reſtera pour le Maître une ſomme de vingt & un mille ſix cens livres, ou au moins dix-huit mille livres au cas qu'on jugeât, à propos de faire moitié féves, moitié blé de Turquie ; car cela opéreroit la diminution d'un tiers ſur la moitié du produit. *Voyez* HARICOTS.

Il fait monter le profit des beſtiaux à deux mille livres

il prend cette ſomme ſur le produit des vaches que le Maître a fournies à chacune de ces familles.

Enfin, on voit que par ſon calcul le revenu net d'un tel bien monte à vingt-ſept mille deux cens livres; il aſſure qu'on peut toujours compter ſur vingt-quatre à vingt-cinq mille livres année courante; & cela, quoique les déboursés néceſſaires pour mettre la terre en cet état ne fuſſent montés qu'à quatre-vingt-un mille ſix cens livres, comme il le fait voir très-poſſible par le détail où il entre des divers objets de dépenſe; c'eſt comme chacun peut s'en convaincre, retirer l'intérêt de ſon argent à trente pour cent.

Il ne fait point entrer en ligne de compte les autres produits, tels que ceux de la volaille, des pourceaux, du jardin, du poiſſon de foſſés; il les laiſſe pour compenſer les dépenſes caſuelles, ou pour aider à payer les gages des domeſtiques, toutes choſes néanmoins qui ſervant à l'entretien de la table du Maître, ne peuvent que diminuer ſa dépenſe.

A l'égard du jardin, l'Auteur veut qu'il faſſe un objet à part, que le Jardinier vive en ſon particulier avec ſa famille, & ne dépende que du Propriétaire; que ſon principal ſoin ſera de cultiver le jardin, & d'y faire venir tous les arbres fruitiers & les herbes potagéres; mais il veut qu'il ſoit chargé d'arroſer les luzernes & les prés à regains, &c.

L'Auteur ſe doutant avec quelque raiſon, que le produit auquel il fait monter ce bien paroîtra une choſe impoſſible, prie les perſonnes qui ont du bien à la Campagne, & avant que de porter leur jugement ſur cette prétendue impoſſibilité, de faire un petit eſſai de ſa méthode dans quelque jardin, ſans rien omettre de ce qu'il recommande touchant la culture des légumes, & ſur-tout les arroſemens.

Bien plus, nous croyons pouvoir ajouter, que puiſque quatre-vingt arpens produiſent vingt-quatre à vingt-ſix mille livres, ſelon la méthode de l'Auteur, rien ne ſeroit plus avantageux à l'Agriculture que de faire cet eſſai ſur un eſpace plus conſidérable qu'un jardin: ainſi, en ſupoſant que le Maître d'un Bien de Campagne, ait à la portée de ſa Maiſon, ou de ſon principal Manoir, quelque piéce de terre un peu conſidérable, comme de cinq arpens, & dans lequel il pourroit faire amener de l'eau facilement, il ne doit pas heſiter de faire l'eſſai de cette méthode. 1°. Selon le ſyſtême de l'Auteur, il feroit clorre ſans beaucoup de dépenſe ce terrein: il pourroit faire tout autour un petit foſſé de trois pieds de profondeur & de deux de largeur, dont on rejetteroit la terre à meſure du côté de l'enclos, ce qui fourniroit un talus ſur lequel on feroit venir de plant une haie vive, qui ôteroit tout accès aux animaux & même aux hommes; on feroit dans ce terrein les diviſions néceſſaires, & ſelon la méthode de l'Auteur, pour ſéparer les portions de terre qui ſeroient pour les grains d'avec

celles

celles qui ſont deſtinées à d'autres productions. On comprend que le Maître de ce clos feroit faire les travaux néceſſaires par les mêmes domeſtiques qui travaillent dans les autres parties de ſon bien, qu'il en ſeroit quitte pour le ſalaire de quelques journées de plus dans le tems des travaux. Il y a lieu de croire qu'il ſeroit dédommagé de ſa dépenſe, puiſqu'enfin s'il eſt poſſible d'exécuter en petit, la méthode de l'Auteur, & ſi quatre-vingt ou quatre-vingt dix arpens produiſent au moins vingt-quatre à vingt-cinq mille livres de revenu, cinq arpens peuvent produire quinze cens livres, & ce n'eſt pas avoir travaillé en vain.

TERRES, culture des terres. Principes ſur la culture des terres.

Avant toutes choſes, il faut conſidérer les qualités de la terre que l'on a à cultiver. Une bonne terre doit être de couleur noire, griſâtre; tenir un peu aux doigts quand on la manie, répandre une odeur agréable après la pluie, n'être pas trop fangeuſe par les eaux dont elle eſt arroſée, avoir deux ou trois pieds de profondeur de bon fond, quoique pour les blés & grains un bon pied ſuffit. Enfin, on juge que le fond d'une terre eſt bon, quand ſes productions ſont vigoureuſes & nombreuſes, les prés abondans, les plantes larges & épaiſſes, les arbres de belle venue & pouſſant de beaux jets.

Les terres ſont de pluſieurs ſortes. 1°. Les terres fortes ou franches: la terre de cette eſpéce eſt ſubſtantielle & onctueuſe, elle tient aux doigts quand on la manie, ſa couleur eſt d'un jaune noirâtre, celle-ci eſt meilleure que celle d'un jaune clair: ces ſortes de terres ſont excellentes pour le blé froment & autres grains, & il leur faut peu d'amendemens. On apelle auſſi terres fortes celles qui le ſont trop, comme la terre argilleuſe, qui eſt gluante, lourde & tenace, difficile à cultiver, de couleur jaune, & la terre glaiſe qui eſt maſſive & viſqueuſe.

2°. Les terres fortes, ſablonneuſes & pierreuſes: celles-ci demandent des labours profonds & en beau tems.

3°. Les terres humides: elles ſont ſtériles dans les années pluvieuſes; on pare cet inconvenient, en y faiſant des foſſés pour faire écouler les eaux.

4°. Les terres legéres & ſablonneuſes: les plants y périſſent dans les chaleurs; on doit y répandre du fumier de vache mêlé avec des boues qu'on a laiſſé égoutter, & couvrir le fumier de ſable, les labourer dans un tems chaud: on y ſeme du méteil, du riz, & toutes ſortes de légumes.

5°. Les terres pierreuſes: elles ſont ordinairement legéres: on doit les labourer dans un tems couvert & un peu profondément, en ôter les pierres le plus qu'il eſt poſſible, les fumer avec du fumier de mouton: les terres qui ont

cailloux noirâtres dont on fait des pierres à fusil, ne valent rien.

6°. Les terres meubles : ce sont celles qui sont faciles à labourer & qui néanmoins ont de la substance ; elles se cultivent facilement : on doit travailler à rendre les terres maniables & douces, à force de labours & d'engrais, ce qu'on apelle ameublir.

7°. Les terres neuves sont des terres portées d'un lieu dans un autre, ou que l'on tire de dessous quelque édifice.

8°. Les terres novales sont toutes celles qui ne portoient que du bois ou de l'herbe, & que l'on change par le labour en terre à grain. *Voyez* Novales.

On laisse reposer ordinairement les terres à grain de trois années une, ou seulement la cinquiéme année, selon que le fond est plus ou moins gras.

De-là il suit que toutes sortes de terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains : ainsi pour le froment, il faut des terres fortes ou du moins limonneuses ; ce n'est que dans ces sortes de terres qu'il réussit communément. Pour le seigle, il vient parfaitement bien dans une terre médiocre, ou même fort legére : l'orge, l'avoine, le blé sarrasin, le millet, veulent des terres sablonneuses : ils croissent aussi dans les meilleurs fonds, lorsqu'on a pulvérisé ces grains : enfin le riz demande des terres grasses & humides.

1°. Les terres, pour être mises en valeur & pouvoir raporter, ont besoin de culture, laquelle se fait par un amendement, des labours, & des engrais, qui leur rendent une nouvelle substance & de nouveaux sucs. Les terres fortes demandent un labour fréquent & profond & un leger engrais : il en est tout le contraire des terres maigres, lesquelles veulent un fort engrais & un leger labour. Il faut aux premiéres des charrues bien plus fortes & d'une construction différente que pour les secondes.

2°. Pour que les terres qui ont de l'étendue soient bien cultivées, on doit les diviser en trois parties égales, ce qu'on apelle les mettre en soles. On en séme une en blé, l'autre en avoine ou menus grains qu'on apelle des Mars, & la troisiéme reste en repos, & comme on dit, en jachére. L'année suivante, on séme du blé dans celle qui étoit en jachére : on séme de l'avoine dans celle où l'on avoit mis du blé, & on laisse en jachére celle qui étoit en avoine, ainsi successivement. Voilà pourquoi on dit, qu'il n'est pas permis à un Fermier de dessoler les terres, c'est-à-dire, de déranger la division qui en a été faite pour porter tel grain telle année, & tel grain une autre : il ne doit pas non plus les dessaisonner ou décompoter, c'est-à-dire, les épuiser par des productions trop fortes pour la qualité du terroir. Mais on doit faire cette division de telle sorte qu'il y ait de l'égalité entre chacune de ces trois parties, afin qu'il

n'y ait pas trop d'inégalité entre les productions d'une année à une autre, & que l'on ne ſoit pas expoſé aux inconvéniens d'une trop grande infertilité.

Les cultures des terres, ſuivant le nouveau ſyſtême de M. du Hamel, ſe font dans la partie de la planche qu'on apelle plate-bande : ce ſont de grands eſpaces qui ſéparent les planches, & les planches ſont l'eſpace occupé par les rangées. Cette plate-bande comprend la largeur de terre qui n'eſt point enſemencée, entre la rangée extérieure de blé d'une planche juſqu'à une autre ſemblable rangée extérieure d'une autre planche voiſine, & qui lui eſt parallèle. La largeur qu'on donne à la plate-bande, régle la largeur de la terre qu'on doit cultiver en différens tems, depuis que les blés ſont levés juſqu'à leur maturité. La bonne proportion des plate-bandes eſt de les établir d'environ quatre pieds de largeur, dans leſquels n'eſt pas compriſe celle de ſéparations entre les rangées de blé ; mais dans les bonnes terres cette largeur n'eſt pas ſi néceſſaire, & on peut diminuer quelques pouces. La largeur entiére de la plate-bande ne doit pas être labourée par la charrue, ou par les Cultivateurs, dès que les champs ſont enſemencés, parce qu'il ne faut pas aprocher les cultures trop près des rangées des blés de peur de les déraciner ; mais on doit laiſſer à côté de chaque rangée extérieure une bande de terre d'environ ſix pouces de largeur qu'on ne labourera pas, ce qui réduit à trois pieds le terrein que l'on doit cultiver dans la plate-bande. Au Printems la premiére culture qu'on doit donner, ſe fait pour rejetter la terre qui eſt au milieu des plate-bandes contre les rangées de blé : alors on comble les deux ſillons qu'on avoit ouverts avant l'Hyver, & l'on en ouvre un nouveau au milieu de la plate-bande.

Pour mettre en pratique cette nouvelle maniére de cultiver les terres, il faut avoir un ſemoir & une charrue à une roue.

1°. A l'égard des blés d'Hyver, on doit préparer la terre par quatre labours donnés en des tems ſecs, depuis le commencement d'Avril juſqu'à la mi-Septembre : 2°. herſer ce champ pendant un beau tems, de même que s'il étoit enſemencé : 3°. ſemer bien droit les rangées de froment à l'aide d'un cordeau, le long duquel on trace un ſillon.

Ce ſillon dirige la marche du cheval qui tire le ſemoir ; ou bien, quand la piéce eſt grande, on pique aux deux extrémités des échalas, à la diſtance de quatre ou cinq pieds pour diriger la charrue, & laiſſer quatre pieds de diſtance d'un ſillon à l'autre, ſi on ne ſeme que deux rangées, ou cinq ſi on en ſeme trois : 4°. enſemencer les terres après la mi-Septembre : 5°. diriger les rangées ſuivant la pente du terrein, afin que l'eau puiſſe s'égoutter vers la partie la plus baſſe : 6°. mettre le froment dans des corbeilles que l'on plonge dans un cuvier rempli d'eau

de chaux ; remuer ce froment, écumer les mauvais grains qui ſe portent à la ſuperficie, & que l'on donne aux poules : 7°. répandre le froment paſſé à la chaux ſur le plancher du grenier, le remuer juſqu'à ce qu'il ſoit ſec : 8°. tirer la ſemence d'un terrein meilleur que celui que l'on veut cultiver : 9°. faire marcher le cheval au petit pas dans la voie tracée ; proportionner l'ouverture de la tremie à la groſſeur du grain : on doit faire enſorte qu'il ne s'en répande, tout au plus, que trente livres par arpent de cent perches quarrées de vingt-deux pieds de longueur : 10°. vers la mi-Mars faire, avec le Cultivateur, le premier labour d'après l'Hyver : 11°. vers le quinze Avril donner un ſecond labour de la même maniére & achever de remplir les ſillons qu'on avoit ménagés pour égoutter les eaux, enſorte que la terre des plate-bandes reſte ſans ſillons. 12°. Dès le mois de Mai ſarcler les planches : ce travail n'eſt pénible que dans les premiéres années : 13°. vers le 15 Mai donner un troiſiéme labour avec la charrue ; avoir ſoin de renverſer la terre du côté des rangées de froment, parce que cette terre donne de la nourriture au froment & empêche qu'il ne ſe renverſe, & commencer à former un ſillon dans le milieu des plate-bandes : 14°. au commencement de Juin, donner le quatriéme labour avec la charrue lorſque les fromens ſont prêts à entrer en fleurs, & aprofondir beaucoup le ſillon des plate-bandes : 15°. ſcier le froment dès qu'il eſt mûr. 16°. A la fin d'Août labourer les plate-bandes & en relever la terre vers le milieu : 17°. à la mi-Septembre, répandre la ſemence avec le ſemoir, comme on l'a dit ci-deſſus. 18°. Dans le mois d'Octobre donner un labour au chaume, pour commencer à former les plate-bandes : au reſte pour que les plantes, cultivées ſuivant cette méthode, profitent de la culture des plate-bandes, il faut que leurs racines puiſſent s'étendre à une diſtance un peu conſidérable. On avance ou l'on retarde toutes ces opérations, ſuivant que l'année eſt plus ou moins hâtive, & on attend qu'elle ſoit ſaine & hors d'état de ſe pêtrir : 19°. lorſqu'on veut commencer la nouvelle culture au mois de Mars, on peut ſemer du blé de Mars, de l'orge, de l'avoine, des pois, de la veſce, du millet, du mais, &c. mais il faut faire enſorte que la terre ait reçu trois ou quatre labours depuis la moiſſon, ſinon on doit préférer de ſemer de l'avoine : 20°. ſelon cette nouvelle méthode, on peut ſe diſpenſer de fumer les terres : cependant les engrais ne laiſſent pas d'être utiles, &, dans ce cas, on doit répandre le fumier dans les plate-bandes vers le mois de Mars & d'Avril, avant le premier labour à la charrue.

Il eſt démontré par des expériences, que ſelon cette nouvelle méthode, la récolte qu'on en a retirée eſt allée en trois ans preſqu'au double de la récolte qu'on a faite

sur un champ cultivé à l'ordinaire selon la méthode ancienne.

2°. Il est démontré que par cette nouvelle culture la terre continue d'acquérir plus de fertilité.

3°. Que les récoltes, dès la seconde année & les suivantes, sont plus considérables.

4°. On a observé d'après les mêmes expériences, que dans les endroits où les travaux ont été mieux exécutés, où les terres ont été plus ameublies par les labours, les productions ont fait de plus grands progrès.

5°. Que pour faire de bons labours, il étoit nécessaire d'aprofondir beaucoup le grand sillon du milieu de la plate-bande, parce que ce sillon étant comblé dans la suite pour former une nouvelle planche, on a une grande quantité de terre meuble & legére immédiatement au-dessous des racines; que pour que les cultures soient bien faites, il ne faut jamais faire travailler les charrues lorsque les terres sont trop humectées.

6°. Que par les instrumens inventés & exécutés par cette nouvelle méthode, c'est-à-dire, les nouvelles charrues & le semoir, on vient à bout de former & de labourer parfaitement & avec économie les planches: que par le nouveau semoir, on a la commodité de ne répandre que la quantité de semence qu'on s'est proposé, & qu'il dépose le blé dans les sillons à la profondeur nécessaire, & qu'on ensemence avec beaucoup de diligence & d'épargne.

7°. Les plantes acquiérent plus de force quand elles sont éloignées les unes des autres, que quand elles sont semées plus épaisses.

8°. Il est encore démontré par plusieurs expériences, que par la nouvelle culture on parvient à faire un meilleur & un plus grand ameublissement des terres; que cet ameublissement est durable, si on a l'attention de l'entretenir par de bonnes cultures faites à propos & avec intelligence.

9°. Que les terres sont beaucoup mieux travaillées, & conséquemment que les productions en sont plus considérables; que les récoltes des secondes & des troisiémes années, & des suivantes, sont plus abondantes que celle de la premiére.

10°. Que les blés cultivés selon la nouvelle méthode, sont moins sujets que les blés ordinaires à éprouver des dommages de l'intempérie des saisons: par exemple, ils souffrent moins d'une grande sécheresse, parce que les racines étant beaucoup plus longues, s'étendent à une plus grande profondeur dans une terre qui aura été labourée profondément, & qu'elles y trouveront une fraîcheur dont les blés ordinaires sont privés: qu'ils sont très-peu sujets à verser, parce que la grande force des pailles, les soutient,

& qu'ils réſiſtent beaucoup mieux à l'impétuoſité des vents, que les blés ordinaires.

II. Il eſt démontré que dans ce dernier cas il arrive ſeulement qu'ils ſont ſimplement panchés; or, dans cet état, ils ne laiſſent pas que de croître : cette ſituation des tuyaux n'interrompt point, comme dans les blés verſés, les fonctions des ſucs nourriciers, & ils ſe rempliſſent également de grains juſqu'à la pointe.

Bien plus, non-ſeulement il n'y a aucun dommage à craindre pour les blés ſimplement panchés & arqués; mais on doit les voir ſans inquiétude dans cette ſituation, parce qu'elle leur eſt plus favorable que celle qui eſt perpendiculaire dans les tems de grandes pluies, parce que les épis ſe chargent moins d'eau.

L'Auteur prétend qu'on ne doit pas s'effrayer de tous les travaux qu'il preſcrit, & de ce nombre de labours qu'il juge néceſſaire : il repréſente qu'ils ſe réduiſent à deux de plus, parce que tout le monde convient que les quatre premiers labours ſont néceſſaires, & que le cinquiéme & le ſixiéme ſe font avec beaucoup de facilité, & en beaucoup moins de tems que les labours ordinaires; que le dernier ſe fait ordinairement avec un ſeul cheval attelé à la charrue. Enfin, que ſi on trouve qu'il y a dans cette méthode une augmentation de frais & de travaux, on en eſt très-amplement dédommagé par la récolte.

Enfin, il réſulte des expériences faites ſelon la nouvelle culture, que ſur trente-ſix arpens le produit excéde de neuf mille deux cens ſoixante-dix-neuf livres de blé celui de la culture ordinaire, & on le prouve de la maniére ſuivante. La production moyenne de trente-ſix arpens, ſuivant l'ancienne méthode, n'eſt que de trois fois la ſemence; encore même eſt-elle au-deſſous en certaines années. Ces trente-ſix arpens enſemencés avec huit mille neuf cens vingt-ſix livres de blé, ont dû produire vingt-ſix mille ſept cens ſoixante-dix-huit livres; & comme il faut défalquer huit mille neuf cens vingt-ſix pour les ſemences, le produit net doit être réduit à dix-ſept mille huit cens cinquante-deux livres. D'un autre côté, on a éprouvé que la récolte de trente-ſix arpens enſemencés avec le ſemoir de la nouvelle culture, a été de trente mille neuf cens quarante livres : on a défalqué trois mille huit cens neuf qui ont ſuffi pour les ſemences, dont le produit doit être réduit à vingt-ſept mille cent trente-une livres, & par conſéquent ce produit a excédé de neuf mille deux cens ſoixante-dix-neuf livres celui de la culture ordinaire.

La nouvelle culture peut produire encore de grands avantages ſi on la ſuit dans toutes ſes parties, c'eſt-à-dire, en établiſſant les planches & leur culture : 1°. en tenant les planches d'environ ſix pieds de largeur : 2°. en mettant les rangées de chaque planche à ſept pouces de diſtance l'une

de l'autre : les cinq occuperont deux pieds quatre pouces, & il reſte, pour la largeur des plate-bandes, trois pieds huit pouces.

Les mêmes expériences qu'on a faites ſur les blés ont été faites ſur pluſieurs eſpéces de plantes potagéres, telles que les aſperges, artichauts, fraiſiers, melons, les gros navets, le lin, le chanvre & la vigne.

Le propre de cette nouvelle culture eſt de faire en apparence porter le même champ tous les ans, quoique réellement la moitié de ce champ repoſe, & qu'il n'y en ait qu'une moitié qui travaille; car il eſt facile de concevoir que le ſeul ſommet des planches étant occupé par le grain, leurs bords ou extrêmités qui touchent les plate-bandes elles-mêmes repoſent, n'ayant aucunes plantes à nourrir. Le ſoin que l'on prend de les labourer en différens tems, détruit les mauvaiſes herbes qui y croîtroient naturellement, les rend en même tems plus propres à recevoir les influences du Ciel, les engraiſſe, & les diſpoſe parfaitement pour l'année ſuivante.

En effet, auſſi-tôt que la moiſſon eſt faite, on travaille à retourner le champ; ce qui étoit plate-bande devient planche, & ce qui étoit planche devient plate-bande: ainſi dans la nouvelle culture, quoique la terre paroiſſe porter continuellement, il en eſt toujours une moitié qui repoſe & qui ſe prépare à donner de riches productions. On doit conclure de-là qu'il eſt poſſible de faire porter du froment au même champ juſqu'à la douziéme année, & même plus. Et en effet, quelques Cultivateurs en ont déja fait porter pour la ſixiéme année conſécutive; cela ne doit pas ſurprendre, puiſque ſi après deux années de travail, une ſeule année de repos ſuffit à la terre pour lui faire de nouveau porter du froment, à combien plus forte raiſon ſuffira-t-elle lorſqu'elle n'aura travaillé qu'une année?

C'eſt par-là que la nouvelle culture l'emporte ſans contredit ſur l'ancienne. Si l'on en excepte les accidens majeurs, comme les gelées exceſſives, les inondations, la grêle, &c. elle dédommage de tous les autres. Bien plus, quand même le champ auroit été mal préparé par la négligence des Ouvriers, en ſupoſant même que les mauvais tems ayent dérangé les labours du Printems qui n'ont point été faits à propos, on s'aperçoit au bout de ſix ans d'un profit très-ſenſible; car dans cet eſpace de tems, l'ancienne méthode ne donne que deux récoltes de froment, & deux de menus grains que l'on eſtime une de froment, ce qui fait trois récoltes en tout, & la nouvelle méthode en donne ſix; or, il eſt moralement impoſſible que ſix récoltes faites dans la même Contrée & ſous le même Ciel, n'en vaillent pas plus que trois, quelqu'imparfaite qu'ait été la culture; c'eſt ce qu'ont éprouvé, reconnu & calculé pluſieurs des Correſpondans de M. du *Hamel*. Que ſera-ce donc ſi des Hommes auſſi intelligens

exécutent ponctuellement ce que leur prescrit la nouvelle culture ?

Un des grands avantages qu'elle produit encore, est de ménager les engrais : ils ont leur degré d'utilité, sur-tout lorsqu'on fait labourer un champ plus profondément qu'à l'ordinaire. Il faut observer qu'ils doivent être bien consommés, sinon les graines qui s'y trouvent, fournissent le champ de mauvaises herbes, & l'on n'en doit mettre que le quart de ce que l'on a coutume d'y répandre ; aux engrais ordinaires, on peut ajouter toute pierre propre à faire de la chaux, & réduite en poussiére : enfin, on ne doit pas toujours semer la même espéce de froment.

La nouvelle culture est non-seulement avantageuse aux blés, elle fait également profiter les fourrages, & particuliérement le sainfoin & la luzerne.

Tel est en substance le système de M. du *Hamel* sur la culture des terres, & le résultat des avantages qu'on en tire.

Observations du même Auteur sur les différentes qualités des Terres.

Le défaut des terres trop fortes vient, selon M. du *Hamel*, de ce que les parties qui les composent sont si raprochées, qu'il n'y a pas de communication d'un pore à l'autre, ensorte que les racines des plantes sont arrêtées dans leur route, & ne peuvent tirer la nourriture nécessaire à la plante.

Le défaut des terres legéres vient souvent de ce que les interstices sont trop grands, & alors comme les racines les traversent sans toucher à la terre, elles n'en tirent aucun secours ; mais on peut remédier à ces deux défauts des unes & des autres, par la méthode de la nouvelle culture ; car par cette culture, on divise les molécules de terre, on multiplie ses pores, & on met les terres en état de fournir de la nourriture aux plantes. Cette division se fait ou par la fermentation en mêlant du fumier avec la terre, ou par les fréquens labours. Cette derniére voye a moins d'inconvéniens que l'autre ; 1°. parce qu'on n'a pas toujours la quantité de fumier nécessaire : 2°. parce que les plantes élevées dans le fumier, n'ont pas la saveur aussi agréable que celles des autres terres : 3°. le fumier attire les insectes qui rongent les plantes.

Les terres fortes & argilleuses doivent être plus souvent labourées que les autres : on doit d'abord les labourer avec des charrues à versoir, & le plus profondément qu'il est possible, on y doit enterrer le blé à la charrue, c'est-à-dire, répandre la semence avant de donner le dernier labour qui renverse la terre & recouvre le grain. A l'égard des terres legéres ou douces, qui ont été labourées à plat, ou par grandes planches, elles doivent être ensemencées à la main ; la plus grande partie des grains tombe dans le fond des raies, ensuite la herse abat les éminences des raies dans les petits sillons, & de cette façon le blé est enterré.

TERRES en friches. On comprend ſous ce nom les ſainfoins, les luzernes, les tréfles, & tous les prés qu'on veut mettre en labour : comme ces ſortes de terres ſont ordinairement fort dures, ayant demeuré long-tems en repos, elles demandent plus de labours que les autres ; on ne doit les labourer qu'après les pluyes d'Automne & avec une forte charrue à verſoir ; au Printems on leur donne un ſecond labour, & on peut alors y ſemer de l'avoine, mais on ne doit y ſemer du froment que quand cette terre a reçu des labours répétés pendant deux ans.

TERRES trop humides. Si ce défaut vient de ce qu'étant dans de petits fonds, elles reçoivent l'eau des terres voiſines, ou qu'elles retiennent l'eau, on peut environner la piéce de terre d'un bon foſſé pour arrêter les eaux, ou même pour égoutter l'eau trop abondante qu'elle renferme : & pour peu qu'elle ait de la pente, on donne au foſſé la direction la plus avantageuſe pour l'écoulement de l'eau, ou bien quand l'inégalité du terrein eſt peu conſidérable, on forme de profonds ſillons en forme de petits foſſés, & avec une forte charrue à deux grands verſoirs : qui a un long ſoc pointu & figuré en dos-d'âne par la partie ſupérieure.

TERRES maigres & legéres qui ont peu de fond. On en peut tirer quelque produit à force de les fumer, d'ailleurs il en coûte peu pour les labourer, ce que l'on fait avec une petite charrue & un petit cheval ou un âne.

Pour réparer le défaut des terres maigres qui manquent de prairies, on peut : 1°. ſemer en certains endroits du ſainfoin, du tréfle, du fenugrec : 2°. on doit y nourrir des bêtes à laines, dont le profit peut devenir conſidérable ; car ces bêtes profitent tout autrement dans les Pays ſecs, & n'y ont point les maladies auxquelles les moutons ſont ſujets dans les pâturages, leur chair s'étant nourrie de thim, de ſerpolet, &c. en eſt plus délicate, la laine plus fine, la graiſſe qu'on en tire d'une plus grande blancheur : on y nourrit encore des chévres : enfin, on y éléve des vers à ſoie.

Il y a des terres excellentes à froment qui n'ont qu'un lit de quatre pouces d'épaiſſeur, ſous lequel on trouve une terre rouge & ſtérile : on doit labourer ces ſortes de terres à plat ou par grandes planches, avec de petites charrues qu'on apelle à oreille, & faire enſorte que la charrue ne pique pas juſqu'à la terre rouge.

Régles ſur l'amélioration des Terres, ſuivant la méthode de M. Patullo.

1°. On doit préparer pour cela les engrais ; on les tire de la terre ou des beſtiaux. Ceux qu'on tire de la terre ſont la marne, la glaiſe, l'argille, le ſable, toute terre d'une nature oppoſée à celle qu'on veut engraiſſer : la vaſe des riviéres & des étangs, celle de la mer, ſes herbes & ſes ſables. Les engrais que l'on tire des beſtiaux ſont les fumiers, ils doivent

être mûris & consommés, & gardés un an avant que d'être répandus sur le champ. En général, il faut que les terres qu'on veut employer pour engrais ayent des qualités opposées à celles des autres terres qu'on veut améliorer, & qu'on y mêle un tiers de fumier.

2°. A l'égard des terres argilleuses & fortes, comme elles sont froides & pesantes, on peut les améliorer avec soixante ou cent tombereau de sable commun par arpent, ou cinquante tombereaux de sable de mer ou de riviére, ou de marne pure & non glaiseuse.

3°. Dès que les engrais sont prêts, on donne à ces sortes de terres un premier labour en Automne, un second au commencement du Printems, ensuite on y voiture l'engrais convenable; puis on donne le troisiéme labour, mais un peu plus profond que les deux autres: à la fin de Juillet on en donne un quatriéme, c'est le dernier; il faut qu'il croise les trois précédens, & qu'il soit à plat; on doit semer à la mi-Septembre, après avoir donné à la semence les préparations convenables. Dans un champ ainsi préparé, six boisseaux, mesure de Paris, suffisent par arpent de cent perches, à vingt pieds la perche. L'Auteur de cette méthode assure que si toutes ces choses sont bien exécutées, la moisson sera de huit, dix & jusqu'à quinze setiers par arpent; il prétend qu'un terrein ainsi cultivé en Angleterre en raporte quelquefois davantage.

A l'égard des terres sablonneuses, graveleuses & legéres, on n'y doit faire que trois labours, & y porter le fumier convenable avant le second labour; il faut semer plus profondément dans ces sortes de terres, & on peut enterrer le grain, ou en donnant un leger labour après qu'il aura été semé sur la terre hersée, ou bien en suivant la charrue ordinaire, un homme peut le jetter dans le sillon & le grain sera recouvert en traçant le sillon voisin.

Lorsque dans ces terres on a semé du froment, & que l'année suivante on veut les mettre en menus grains, on doit dépouiller les chaumes, les brûler par tas, & en disperser également les cendres; cette opération est excellente pour toutes terres; on donne aussi-tôt après un leger labour, & on y seme de gros navets qu'on apelle turneps en Angleterre, & qui servent de nourriture aux bestiaux. Après qu'on en a fait la récolte, on laboure la terre au Printems; on y seme des pois, féves, &c. après ces légumes, des navets, & après les navets, au Printems suivant de l'orge. L'Auteur observe que les bons Fermiers en Angleterre ne sement jamais de grains que trois ans de suite, & qu'ils mettent leurs champs en prés artificiels.

1°. Il veut qu'on entoure de murs, dont il trace l'idée, & de fossés tout héritage d'une certaine grandeur. *Voyez* Murs de clôture plus simples.

2°. Selon ſon ſyſtême ſur la maniére de cultiver les terres, on ne doit mettre en grains la même terre que trois ans de ſuite : il veut que ſur un bien de trois cens arpens, par exemple, on en mette la moitié en grains, & l'autre moitié en prés artificiels ; mais cela ne peut avoir lieu que dans les bonnes terres où le tréfle croîtra facilement ; car ſi les terres ne peuvent porter que de la luzérne ou du ſainfoin, leſquels durent ſix ans, & qu'on ne peut détruire lorſqu'ils ſont dans leur force, on doit alors diviſer les terres en trois parties, dont une porte du froment ou de l'orge, & les deux autres de la luzerne ou du ſainfoin. Ce ſyſtême a beſoin de quelque explication ; car on doit examiner ſi les terres que l'on veut cultiver dans cet ordre ſont en valeur, ou ſi elles ſont incultes. Lorſqu'elles ſont en valeur, on peut n'en mettre qu'un tiers en grains, & un autre tiers en prés artificiels, le troiſiéme reſtant en jachére ſelon la coutume ancienne ; de ſorte que la même terre, après avoir repoſé trois ans, n'en ſera que plus propre à porter du grain ; alors on remettra en luzerne ou ſainfoin la partie qui étoit en grains, & tout ſe trouvera en culture ſans diſcontinuer ; car au bout du ſecond terme de trois ans, on labourera pour les grains la piéce qui a été déja ſix ans en pré artificiel, que l'on établira dans la partie que le grain abandonne, & ainſi de ſuite tous les trois ans.

Mais ſi la terre eſt inculte, comme peu de perſonnes pourroient ſoutenir la dépenſe néceſſaire pour établir tout-d'un-coup en ſon entier une groſſe Ferme, on peut ſe contenter de mettre en culture, dans la proportion d'une piéce de grain contre deux de pré, les terres que l'on pourra améliorer avec le fumier des beſtiaux. Ces beſtiaux multipliant tous les ans, donneront ſans ceſſe de nouvelles forces pour étendre la culture ; car comme ils rendent beaucoup plus qu'ils ne conſomment, il eſt eſſentiel d'en avoir une grande quantité pour conſommer les fourrages ; ils ſont le grand bien de l'Agriculture.

Amélioration des terres, ou moyens de fertiliſer, ou de mettre en valeur les plus mauvais cantons, & de pouvoir établir des prairies dans les endroits éloignés des riviéres, particuliérement dans la Province de Champagne.

1°. On ſçait que les terres labourables ſont diviſées, pour la plûpart des Pays, en trois ſaiſons ou compôts ; ſçavoir, celle des ſeigles & fromens que l'on ſeme avant l'Hiver, celle des menus grains que l'on ſeme en Mars, & celle qui ſe repoſe qu'on apelle jachére. 2°. Que les terres ſont ordinairement de trois eſpéces, griſes, blanches & rouſſes ; que les griſes & blanches ont un fond de fécondité qui ne demande qu'à être aidé par des engrais convenables ; que les rouſſes ſont mauvaiſes, & n'ont d'autre propriété que de porter des ſainfoins qui y réuſſiſſent mieux que dans les autres. Or, il y a un moyen

de faire valoir ces terres les unes par les autres ; car on ſçait par expérience qu'il faut que le quart des terres d'un Domaine ſoit en prairies, pour que l'on puiſſe avoir des engrais ſuffiſans pour les trois autres quarts.

Ainſi, ſi une Ferme, par exemple, eſt de quatre cens arpens, on en doit mettre cent en ſainfoin, & les trois autres reſtent affectés aux trois ſaiſons ; n'amender que la ſaiſon des blés, & même la diviſer en trois parties, pour n'en amender qu'une chaque année, de-là il ſuit qu'en neuf ans toutes les terres ſe trouveront amendées : & comme au bout de neuf ans la terre ſe ſent encore un peu de ſon premier engrais, le ſecond que l'on portera la dixiéme année, la trouvant préparée, y produira un effet plus ſenſible ; ce qui ira en augmentant de neuf ans en neuf ans.

Que, ſi on craint les frais & avances que pourroit coûter l'établiſſement de cent arpens de ſainfoin, il n'y a qu'à diviſer le quart des terres deſtiné au ſainfoin en cinq parties, n'acheter de ſemence que pour une, & n'enſemencer qu'un cinquiéme, qui fournira l'année ſuivante la graine pour le ſecond cinquiéme, ainſi de ſuite ; enſorte qu'en moins de cinq ans la totalité ſe trouvera enſemencée. Mais comme le ſainfoin ne dure que cinq ou ſix ans, après leſquels il faut retourner la terre, & la ſemer en grains, avec un peu d'engrais elle portera du ſeigle & du froment en abondance. Bien plus, comme le ſainfoin a la propriété de détruire toutes les mauvaiſes herbes, il ſera très-utile au bout de cinq ans de ſemer en ſainfoin un autre quart du champ des terres de la Ferme, & de promener ainſi dans toutes ſes parties cette prairie artificielle.

Que ſi on a des terres qui ne ſont pas propres au ſainfoin, on ſe ménage une portion de terre ſuffiſante pour la mettre en ſainfoin pendant qu'on retournera le vieux, c'eſt l'affaire d'une année ; il ſuffit d'y avoir fait une récolte d'orge ou d'avoine. Dans les commencemens qu'on établit cette prairie, on doit ſe contenter d'avoir une douzaine de vaches, & cinquante ou ſoixante brebis ; le ſoin de n'en point vendre le produit, & de tout élever, les portera en quatre ou cinq ans au nombre de trente vaches & de trois cens moutons : or, ce nombre eſt ſuffiſant pour fournir les engrais d'une Ferme de quatre cens arpens ; car il ſeroit inutile d'en avoir plus que l'on n'en pourroit nourrir. C'eſt ainſi qu'une culture bien entendue fait régner l'abondance, & ramene la fertilité dans les Pays qui ſemblent devoir être toujours ſtériles ; il eſt vrai qu'il faut du tems, des ſoins & de la patience ; mais on recueille chaque année le fruit de ſes travaux, & les ſuccès qui croiſſent de plus en plus ſoutiennent & animent le courage.

La ſtérilité ou la fertilité des terres dépend du plus ou du moins d'amendemens. Tout l'art du Cultivateur doit donc

conſiſter à ſe les procurer, les beſtiaux ſont la ſeule voye d'y parvenir ; ainſi l'attention du Cultivateur doit ſe borner à cet objet. Or, les prairies artificielles, comme le fait voir l'Auteur du Traité qui porte ce nom, facilitent à tout Cultivateur les moyens de nourrir de nombreux troupeaux.

On peut encore améliorer les terres par le mêlange de certaines terres avec d'autres ; par exemple, les terres froides ſont ſur les terres marneuſes & pierreuſes le même effet que fait la marne ſur les terres froides. Les terres fortes mêlées avec les ſables arides leur donnent de la conſiſtance, & ceux-ci à leur tour rendent les terres fortes plus legéres, & les diſpoſent à recevoir les influences des élémens : ainſi lorſqu'on a des piéces de terres à portée de ſe prêter des ſecours mutuels, on doit eſſayer dans un coin de mêler enſemble quelques tombereaux de ces terres, & on en fait en même tems pluſieurs eſſais pour découvrir quel eſt le plus avantageux de tous : un peu d'uſage fait connoître la doſe de ces ſortes de mêlanges ; on voit, en comparant le produit de ces eſſais avec la dépenſe qu'ils ont occaſionnée, quel eſt le profit qu'on doit attendre de ſon travail.

Si on peut augmenter la récolte d'un tiers en ſus, il eſt conſtant que c'eſt doubler le revenu de la terre, ainſi en examinant ce que vaut un pareil arpent de terre, ſi on trouve que la dépenſe n'excéde pas ce prix, le mêlange eſt bon à faire, & on doit le regarder comme un véritable gain. Au reſte, ces ſortes de travaux ne doivent ſe faire que dans les ſaiſons les moins occupées, mais il ſeroit mieux de les faire dans les jours les plus longs.

Au reſte, pour ne pas riſquer de gâter une piéce de terre, en voulant en améliorer une autre, il faut qu'elle ait au moins un pied & demi de profondeur de bonne terre, ſans trouver le roc, le tuf ou le marécage. Par bonne terre on entend un grain ſemblable à celui de la ſurface, mais la couleur n'y fait rien. Une maniére peu connue d'amender les terres, eſt de ſemer au mois d'Octobre ou de Novembre des pois gris ou de la veſce dans un champ qu'on veut amender, un ſetier de l'un & de l'autre ſuffit pour un arpent de terre, ces grains pouſſeront au Printems une grande quantité de feuilles & de tiges: on doit les y laiſſer, mais les labourer de maniére que l'oreille ou verſoir de la charrue les recouvre bien : elles pourriront, & donneront à la terre beaucoup de ſucs ; cette terre ainſi labourée, produira le double de ce qu'elle auroit produit de froment.

Autres moyens d'améliorer les terres ſtériles, 1°. à l'égard de celles qui ſont couvertes de bruyéres, on doit mettre le feu à la bruyére avant de la labourer ; 2°. le Printems ſuivant labourer la terre à larges ſillons, placer au haut des ſillons un monceau de gazon, & à la diſtance d'une perche chacun, & y mettre le feu ; 3°. le Printems de l'année ſuivante labourer encore le terrein, y ſemer de

l'avoine, & la couper juſqu'à deux fois pour l'empêcher de devenir trop forte ; 4°. l'année d'après y ſemer des féves ou de l'orge, & la troiſiéme des pois, après quoi on la laiſſe repoſer ſans y rien ſemer, & il y vient de ſoi-même un très bon pâturage. A l'égard des terres humides & marécageuſes, on doit les ſaigner & deſſécher, & en brûler tout le gazon à deux ou trois pouces de profondeur. *Journ. d'Anglet.*

TERRES vaines & vagues, apellés communes ou pâtures. Ces ſortes de terres incultes ſont ordinairement concédées par le Roi aux Communautés, & depuis fort long-tems. Il ſeroit à deſirer, dit un Auteur, que dans tous les Pays où il y a des terres vaines ou communes qui appartiennent au Roi, ſa Majeſté voulût les accenſer aux Particuliers de la Paroiſſe, pour être par eux poſſédées en propriété : le Roi en retireroit une rente annuelle, ces terres ſe defricheroient ; au lieu que ces terreins étant poſſédés par une Communauté, ils ne produiſent pas le quart de ce qu'ils rendroient s'ils étoient diviſés. Qu'on examine une commune de prés bas de cent arpens, appartenant à une Communauté de cinquante feux, on n'y verra ni ordre, ni régle, pas un arbre, pas un foſſé fait pour le deſſéchement : on y verra les beſtiaux nager pour paître une poignée d'herbes aigres : au lieu que ſi ce terrein étoit diviſé dans les cinquante feux, à raiſon de deux arpens par ménage, on le verroit en dix ans entiérement deſſéché par des foſſés de ſéparation, des plants d'arbres autour de chaque diviſion, & le courant d'eau conſervé pour arroſemens dans les ſéchereſſes. Il en eſt de même des terres en friche, car perſonne n'oſe mettre du grain dans un champ de commune : il faudroit défricher & clorre ; c'eſt trop d'embarras lorſqu'on n'eſt pas propriétaire. *Eſſai ſur l'Adm. des Terres.*

TERRE pour la vigne. Ce ne doit point être une terre franche ni propre à produire du blé ; ce doit être au contraire une terre un peu maigre, ſéche plutôt qu'humide, ſituée en pente, mêlangée de petits cailloux ou de pierres à fuſil. *Voyez* VIGNE.

TERRE de jardin. Les qualités que doit avoir une bonne terre de jardin, ſont qu'elle n'ait point de mauvaiſe odeur, ni de mauvais goût, qu'elle ne ſoit, ni trop humide, ni trop ſéche, ni trop forte : elle doit être facile à labourer & ſans pierres, être telle à ſix pieds de profondeur : en général, la meilleure eſt celle qui eſt douce en la maniant, dont la couleur tire ſur le gris, & dont il ne ſort point d'eau.

Les meilleurs fonds de terre pour les plantes potagéres, ſont ceux qu'on apelle ſables noirs, mais ni trop ſecs, ni trop humides & expoſés au Midi : cependant le couchant & le Nord ont l'avantage que les plantes s'yconſervent plus long-tems en bon état.

Avant de mettre en œuvre un jardin on doit en fouiller la terre par-tout, c'eſt-à-dire, la remuer de maniére que le deſſus ſoit mis au fond & le fond au-deſſus, ſans mêlange de l'un avec l'autre. Pour cet effet, on fait des tranchées de trois pieds de profondeur, & de trois ou quatre toiſes dans la largeur du terrein, ſur quatre pieds de long. Quand on en a fait une, on jette dans la premiére les terres de la ſeconde, ainſi ſucceſſivement, & après toute la fouille, on jette dans la derniére tranchée la terre de la premiére. Lorſque la terre n'eſt pas également bonne au fond comme au-deſſus, ou parce qu'elle eſt argilleuſe, ou parce qu'il y a de l'eau, il faut abſolument enlever tout ce qu'il y a de mauvaiſe terre dans le fond, & y en mettre de meilleure à la place, autant qu'il en faut pour la profondeur requiſe; mais ſi la terre n'eſt qu'uſée pour avoir ſervi à d'autres productions, on doit mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, & y ſemer comme pois, féves, &c. & l'amender avec de bon fumier.

La bonne terre eſt celle qui tient le milieu entre la terre ſerrée & la terre legére. On connoît le juſte milieu par la facilité que l'on trouve à manier le ſol de la terre, & par la vigueur de ſes productions; mais il eſt plus ordinaire d'avoir un terre qui a l'un ou l'autre de ces défauts.

TERRE pour les fleurs. Elle doit être compoſée de terre franche & vigoureuſe, de terre legére & ſablonneuſe, & de terreau, qui eſt un fumier de couche entiérement pourri & uſé, & d'une certaine quantité de cendres. Paſſez toutes ces terres par la claie, en les mêlangeant par égales portions; laiſſez repoſer ces terres l'eſpace d'un Hyver pour ſe bien lier. La terre graſſe s'emploie pour les fleurs qui viennent de racines, & la legére pour celles qui viennent d'oignons, mais il faut renouveller ces terres de tems en tems. La terre des caiſſes ou vaſes portatifs, ne ſçauroit être trop meuble, c'eſt-à-dire, ni trop ſéche, ni trop humide, ni trop forte; les fleurs mêmes avec leurs racines la veulent legére, à plus forte raiſon les filets délicats qui ſortes de graines.

TERREAU. On apelle ainſi du fumier vieux & conſumé, & particuliérement celui de cheval, & qui devient une eſpéce de terre noire: on s'en ſert pour élever des ſalades, des laitues, &c. ſept ou huit pouces d'épais ſur une couche nouvelle, ſuffiſent pour cela.

TESTAMENT (un) eſt un Acte ſolemnel, par lequel le Teſtateur déclare ce qu'il veut être exécuté après ſa mort. Un teſtament n'a d'effet qu'après la mort du Teſtateur, & celui-ci peut le révoquer juſqu'au dernier moment. Selon le droit Romain, les teſtamens ſolemnels ſont ceux qui ſont rédigés par écrit en préſence de ſept Témoins, & ſignés du Teſtateur & des Témoins, avec l'apoſition de

eur cachet : *les Témoins doivent être de ſexe maſculin*, ubéres, & capables de recevoir par teſtament. Selon le même Droit, les enfans de famille qui ſont en la puiſſance e leur pere, ne peuvent point faire de teſtament, ſi ce 'eſt de leur pécule, c'eſt-à-dire, de ce qu'ils ont acquis à guerre ou Barreau : les furieux, ceux qui ſont en dé-ence ou en imbécilité, à moins qu'ils n'aient eu de bons ıtervalles : les interdits, les muets & ſourds de nature, :ux qui ſont morts civilement.

2°. Par le même Droit, ceux qui ſervent de Témoins ne euvent pas être inſtitués héritiers, mais ils peuvent :cevoir des legs. Dans le Pays Coutumier on ne peut rien guer aux Témoins, encore moins aux Notaires, Curés ou icaires. Il y a des Coutumes ou le mari & la femme ne ſe euvent rien donner par teſtament, mais dans d'autres ils peuvent donner tout ce qu'ils pourroient donner à des trangers. Les Tuteurs & Curateurs, non plus que leurs en-ns pendant la vie de leur Pere, ſont incapables de rece-oir des legs de ceux dont ils ont eu le ſoin, juſqu'à ce qu'ils ent rendu compte ; mais les Tuteurs honoraires & les ſu-ogés Tuteurs en peuvent recevoir. Les Médécins, Chi-rgiens, les Confeſſeurs, ſont pareillement incapables de cevoir des legs des malades auxquelles ils ont prêté leur iniſtére. Quant aux choſes dont on peut diſpoſer par teſ-ment, un Pere, par exemple, *ſelon le Droit Romain*, ut diſpoſer de tout *ſon bien, pourvu qu'il laiſſe la légiti-* à *ſes enfans. Dans le Pays Coutumier, cette faculté* plus ou *moins étendue, ſelon la diſpoſition des Coutu-*s qui varient à *ce ſujet. Selon celle de Paris, on peut* oſer des meubles & du quint des propres.

En Pays Coutumier, il y a deux ſortes de Teſtamens.

Le teſtament olographe : cette ſorte de teſtament doit entiérement *écrit de la main du Teſtateur & ſigné de* autrement *il ſeroit nul.*

*. Le teſtament dicté par le Teſtateur, & reçu par-de-*deux Notaires, ou par-devant le Curé ou Vicaire de roiſſe du Teſtateur & un Notaire, ou par-devant ledit ou Vicaire & trois Témoins, ou par-devant un Notai-deux Témoins idoines mâles, âgés de vingt ans, & non aires. Ce Teſtament doit avoir été relu au Teſtateur, ention de ce en doit être faite ; être ſigné par le Teſ-r & les témoins : & s'ils n'ont pu le ſigner, mention ite de l'interpellation qu'on leur en a faite, & de uſe pour laquelle ils ne l'ont pu : malgré cela il faut y ait du moins un Témoin qui ſigne le teſtament, à e de nullité ; il faut que le teſtament ſoit fait à une fois, & non à pluſieurs repriſes.

es Coutumes en France ne s'accordent pas ſur l'âge au-il eſt permis de faire teſtament : ſelon la Coutume Paris il faut avoir vingt ans accomplis pour diſpoſer de ſes

ſes meubles & de ſes acquêts, & vingt-cinq ans pour diſpoſer du quint des propres.

2°. Dans la plûpart des Coutumes, l'inſtitution d'héritier, qui eſt la baſe des teſtamens faits ſelon le Droit Romain, n'a point lieu, par la raiſon que le Teſtateur n'y peut pas ſe faire d'autres héritiers que ceux que la Loi du ſang lui a donnés; c'eſt ce qui a fait dire qu'en Pays Coutumiers on n'y fait point de véritables teſtamens, & que ceux qu'on apelle de ce nom ne ſont que des codiciles. En effet, quoique le Teſtateur puiſſe faire des legs particuliers & univerſels, ces legs ne comprennent qu'une certaine eſpéce de biens, tels que les meubles & acquêts, & le quint des propres, du moins dans la Coutume de Paris, les quatre autres quints étant réſervés aux héritiers du ſang, comme étant une eſpéce de légitime que les Coutumes ont accordée à ces derniers. Cependant, quoiqu'on ne puiſſe diſpoſer que du quint des propres par un Acte de derniére volonté, on peut diſpoſer de la totalité de ces biens, lorſque c'eſt par un acte entre-vifs.

TESTICULES enflés. Reméde. Prenez trois onces de farine de féves: verſez-y deſſus un demi-verre de jus de lierre & d'hiéble, & une once d'huile roſat: faites bouillir le tout, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance de catâplaſme, apliquez-le ſur la partie malade: la farine de riz & de haricots avec oxycrat eſt auſſi fort bonne. Si la tumeur des teſticules eſt accompagnée d'inflammation, prenez des feuilles de juſquiame, mettez-les dans du beurre frais, & dans des feuilles de chou, avec leſquelles on les envelope: on les fait cuire ſous la braiſe, & on les aplique en forme de cataplaſme.

TESTICULES enflés des chevaux. Remédes. Faites cuire des féves dans la lie de vin de la moins épaiſſe, juſqu'à ce qu'elles ſoient amollies à force de cuire; pilez-les, mettez-les en pâte, ajoutez-y demi-once de caſtoreum en poudre fine: mêlez le tout, étendez-le bien chaud ſur un linge, & enveloppez-en les teſticules: couſez le linge, mais auparavant, graiſſez les teſticules avec de l'huile roſat: réitérez ce reméde au bout de vingt-quatre heures.

TETARD Poiſſon. *Voyez* Meunier.

TÊTE, maux de tête de cauſe froide. Reméde. Attirez par le nez le ſuc de la grande éclaire purifié. Ou faites amortir ſur une poële de fer miſe ſur le feu une poignée d'herbe, apellée pied de pigeon, & apliquez-le ſur la tête ou ſur le front. Ou avalez une petite écuelle de bouillon, dans lequel on aura fait bouillir, pendant un demi-quart-d'heure, une petite poignée de feuilles de bétoine.

Dans le mal de tête, il faut toujours tenir le ventre libre, car la conſtipation le fait augmenter.

Mal de tête de cauſe chaude. Reméde. Apliquez en fronteau, entre deux linges, des feuilles de morelle pilées, &

mêlées avec des cendres de ſarment en conſiſtance de bouillie. Ou oignez le front & les tempes d'onguent de *populeum*.

Mal de tête apellé clou, parce qu'il eſt fixé & arrêté comme un clou qui y ſeroit planté. Reméde. Pilez de la verveine & l'apliquez après les remédes généraux.

Si le mal de tête vient de l'abondance du ſang, ce que l'on connoît par des yeux enflammés, par un violent battement de pouls aux côtés des tempes, & par une urine rouge, il faut ſe faire ſaigner & ſe rafraîchir avec une tiſane d'orge & de chiendent, prendre quelques lavemens, & ſe purger le troiſiéme ou quatriéme jour avec une once & demie de caſſe diſſoute en deux verres de petit lait.

S'il vient de la bile, on peut employer la ſaignée & les lavemens faits avec une décoction ordinaire, prendre le ſoir des juleps avec les eaux de chicorée & de pourpier; ſi la douleur continue, on peut ſe faire ſaigner encore, & on doit prendre un vomitif, comme deux onces de vin émétique ou deux ou trois grains de tartre émétique.

Dans les maladies de la tête, tels que l'apopléxie, l'épilepſie, le vertige, &c. on doit prendre les remédes depuis la nouvelle juſqu'à la pleine lune.

THÉ. Petite feuille d'un Arbriſſeau qui croît aux Indes Orientales. Le bon thé doit être en petites feuilles entiéres, vertes, d'une odeur de violette. On doit les garder dans une boëte bien fermée, afin de conſerver ſon odeur en laquelle conſiſte ſa vertu; on en met infuſer deux pincées ou environ une dragme dans une livre d'eau ou chopine, & auſſi-tôt que les feuilles vont au fond, on le retire & on prend l'infuſion toute chaude avec du ſucre & à pluſieurs priſes. On peut le faire infuſer une demi-heure, & cette eſpéce de décoction eſt bonne contre l'indigeſtion, les crudités & les autres vices de l'eſtomac, contre le mal hypondriaque; elle conſume l'acide des premiéres voyes. Le thé eſt un bon céphalique, il ôte l'aſſoupiſſement, réveille les eſprits, prévient la goutte, l'apoléxie, la paralyſie.

On diſtingue le thé en trois ſortes. 1°. Le thé verd commun: il a les feuilles petites & chiffonnées, & collées enſemble en ſéchant: ſon goût eſt aſtringent, ſon odeur agréable: il donne à l'eau une couleur d'un verd jaunâtre.

2°. Le thé verd plus fin; ſes feuilles ſont plus grandes, point roulées; il eſt d'une couleur un peu plus pâle que le verd bleu, d'une odeur agréable & de violette, d'un goût plus gracieux; ſon infuſion eſt d'un verd pâle; on peut rapporter à cette eſpéce tous les thés d'un haut prix, comme l'impérial.

3°. Le thé bout a les feuilles plus petites & plus pliſſées que les deux eſpéces précédentes; il eſt auſſi plus foncé: il a le goût des autres; il eſt doux & aſtringent, & a un peu l'odeur de la roſe.

THÉRIAQUE. Compoſition que l'on trouve chez les Apothicaires, & dans laquelle il entre de la poudre de vipére & de l'opium, & pluſieurs autres ingrédiens.

Elle eſt très-utile contre beaucoup de maladies. Priſe par la bouche, elle eſt bonne contre toutes ſortes de poiſons, morſures, piquûres de bêtes venimeuſes, morſures de chiens enragés, contre toutes ſortes de fiévres peſtilentes; contre toute pourriture, diarrhée, dyſſenterie, ventoſités, convulſions, épilepſies, paralyſies, apoplexie, & contre toutes maladies de cerveau cauſées de froideur; contre les inquiétudes, les inſomnies, l'hydropiſie, la jauniſſe, & enfin contre toutes paſſions hyſtériques. La doſe eſt pour les enfans depuis un grain juſqu'à ſix; & pour les grandes perſonnes, depuis un gros juſqu'à deux gros.

On l'employe auſſi extérieurement, en l'apliquant en forme d'emplâtre ſur les clous, bubons peſtilentiels & vénériens; ſur le cœur, l'eſtomac, le bas-ventre, pour réſiſter à la malignité, & faire mourir les vers.

On la mêle dans l'eſprit de vin, parmi les huiles & les onguens, & on l'aplique ſur toute l'épine du dos, ſur la plante des pieds, les poignets, dans la fiévre quarte & autres intermittentes. On peut faire de l'eau thériacale dans trois onces de bonne eau-de-vie; la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux dragmes.

THERMOMETRE & Baromètre. Le thermomètre eſt un inſtrument néceſſaire autant à la Campagne qu'à la Ville; il ſert à connoître la température d'un lieu, les degrés de chaleur ou froideur de l'air. Il y en a de deux ſortes; les uns ſont ouverts par le bout d'en-bas comme le baromètre, l'autre bout eſt fermé hermétiquement, & ſe termine par une petite boule pleine d'une liqueur colorée, laquelle monte ou deſcend dans le tuyau, ſuivant que l'air qui y reſte enfermé ſe raréfie ou ſe condenſe; d'autres ſont ſcellés hermétiquement par les deux bouts, celui d'en-bas eſt terminé par une boule dans laquelle eſt renfermée la liqueur. Cette liqueur y monte quand il fait chaud, & elle deſcend quand il fait froid; on connoît les degrés de cette chaleur ou froideur, par des diviſions qui ſont marquées ſur une platine ſur laquelle on poſe le tuyau. Un Agriculteur a beſoin d'un thermomètre en différentes occaſions, pour pouvoir faire avec plus de ſuccès les divers travaux champêtres.

Comme nous venons de donner une explication du thermomètre, & que la plûpart des perſonnes qui en ont un, ont auſſi un baromètre, nous avons cru devoir placer ici l'explication de cet autre inſtrument de phyſique.

Un baromètre eſt deſtiné à connoître & à meſurer la peſanteur ou la legereté de l'air. Il eſt compoſé de deux tuyaux de verre, ayant environ quatre pieds de long, & la quatriéme partie d'un pouce de diamétre dans ſa cavité; il eſt ſcellé hermétiquement par le bout d'en-haut; celui d'en-bas eſt fait en forme de fiole & rempli de vif argent.

L'une des branches eſt fermée hermétiquement par l'une de ſes extrêmités ; l'autre eſt ouverte par en haut, & pleine de quelque liqueur qui ne gele point en Hyver, à côté de ce tuyau, on marque ſur une platine, laquelle eſt clouée ſur le bois qui ſert à ſoutenir les tuyaux, les degrés de l'élevation du mercure.

Comme on a chaſſé tout l'air groſſier lors de la conſtruction du barométre, le mercure demeure ſuſpendu à la hauteur d'environ vingt-huit pouces plus ou moins, ſelon que l'air eſt plus leger ou plus peſant. Le barométre a fait découvrir que la colonne d'air de la groſſeur du tuyau peſe vingt-huit pouces de mercure, & trente-deux pieds d'eau.

On a remarqué que la peſanteur de l'air varie conſidérablement dans les mêmes lieux en différens tems; qu'il eſt ordinairement plus peſant dans un tems clair & ſerein, & qu'il eſt plus leger dans un tems nébuleux & chargé de vapeurs.

Le barométre baiſſe d'une ligne quand on le porte à ſoixante pieds ou environ au-deſſus du niveau de la mer ; car le baromêtre varie dans les mêmes circonſtances du tems : ſa grande utilité eſt de marquer le tems ſec ou humide. On peut s'attendre à du ſec à proportion que la colonne de vif-argent eſt plus preſſée que la colonne d'air qui peſe deſſus ; & on connoît que le tems ſera humide à proportion qu'elle eſt moins preſſée. Ces deux inſtrumens ſont d'une grande utilité pour les opérations de l'Agriculture ; car, par leur moyen, on connoît l'état & les variations du tems ſans ſortir de chez ſoi.

THON. Gros poiſſon de mer qu'on fait mariner en Provence, & que l'on mange en ſalade ; on peut le manger en caiſſe ; c'eſt-à-dire, qu'on en met pluſieurs tranches dans une petite caiſſe de papier avec beurre frais, fines herbes ; on les panne de mie de pain ; on met la caiſſe dans une tourtiére avec feu deſſus & deſſous : on ne les laiſſe que le tems de chauffer & prendre couleur.

THYM, plante à la hauteur d'un pied. Ses branches ſont ligneuſes & grêles ; ſes feuilles petites & blanchâtres : ſa fleur en gueule & découpée par le haut en deux lévres : elle naît au ſommet des rameaux. Le thym ſe ſeme & ſe replante de plant enraciné d'une tuſſe en pluſieurs brins avec les racines, & dont on éclate le pied.

On employe le thym dans les bains aromatiques, pour fortifier les jambes & les autres parties affoiblies. Sa décoction eſt bonne contre l'aſthme ; on l'aplique en cataplaſme ſur les endroits goutteux.

TIERCELET. On apelle ainſi le mâle d'un oiſeau de proie: il eſt plus petit que la femelle, & bien moins fort.

TIERCEMENT. Terme uſité en fait d'adjudication des bois. Le tiercement eſt le tiers du prix principal ; de façon que ſi un arpent de bois a été vendu cent cinquante livres, & qu'un des Enchériſſeurs veuille l'avoir par préférence de

prix, il faut signifier dans les vingt-quatre heures à l'Adjudicataire & au Propriétaire, qu'il entend tiercer, & qu'il prendra lesdits bois à deux cens livres l'arpent. Un autre Marchand peut encore doubler sur cela, c'est-à-dire, offrir vingt-cinq livres en sus, ce qui fait moitié du tiercement; & lorsque le premier Adjudicataire, ni le Tierceur, ni le Doubleur ne veulent céder, & qu'ils consentent chacun en particulier de payer ledit dernier prix, qui seroit dans le cas supposé deux cens vingt-cinq livres par arpent, on allume la bougie, & chacun des trois ou deux seulement, si l'un des trois s'est retiré, enchérissent par vingt sous, jusqu'à ce que la bougie s'éteigne; au moyen de quoi l'adjudication reste au dernier Enchérisseur & sans retour. En Normandie les usages sur cela sont différens.

TILLEUL, grand arbre, fort propre à faire des allées & des cabinets de verdure. Son bois est blanc, ainsi que son écorce; sa tige belle, sa tête bien garnie, sa feuille verte & dentelée. Cet arbre se verse aisément, & il ne dure pas long-tems: il aime la terre grasse & les lieux où il y a un peu d'humidité. On les éleve de graine, & ce sont les meilleurs, ou de plant enraciné: en ce cas, on doit choisir les plus petits, & les mettre en pepiniéres quelque-tems auparavant, afin qu'ils prennent du chevelu. Son écorce sert à faire des cordes à puits.

Le bois de tilleul s'emploie par les Menuisiers, Coffretiers, Layetiers, Tourneurs, parce que ce bois est tendre, quoique serré, & que le ciseau le coupe facilement. On le debite en tables épaisses depuis deux jusqu'à cinq pouces, & longue de douze.

Le tilleul le plus estimé est celui de Hollande.

TIRASSE. Grand filet à mailles faites ordinairement en l'orange, & de fil fort & retors; on met une corde tout le long d'un des côtés de la tirasse pour la tirer: on se sert de ce filet pour les cailles & les perdrix. *Voyez* Cailles.

TIROIR, terme de Fauconnerie. C'est une paire d'ailes de chapon ou de poulet, ajustée en maniére d'oiseau, avec un petit morceau d'étoffe rouge dont les Fauconniers se servent pour rapeller l'oiseau de proie sur le poing.

TISANE (la) est une espéce de boisson legére composée de racines, de feuilles & de fleurs, auxquelles on ajoute quelquefois des sels. La tisane ordinaire est faite avec de l'eau bouillie, du chiendent & de la réglisse. On doit éviter de la faire trop épaisse, de peur de charger l'estomac du malade: ainsi on ne doit mettre, pour chaque pinte d'eau, qu'une poignée de racines, deux poignées de feuilles, deux pincées de fleurs, une demi-poignée de fruits ou de semences, & on les prépare avec les simples convenables à la maladie. En général on ne doit pas faire bouillir les tisanes long-tems. Il y a beaucoup de sortes de tisanes.

TISANE pour purifier le ſang & pouſſer hors du corps les humeurs ſuperflues. Prenez une poignée de racines de patience, autant d'orge mondé, vin vieux, pruneaux, dix ou douze jujubes, & une poignée de lentilles : faites bouillir le tout dans un coquemar de terre avec trois chopines d'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à une pinte ; coulez-la enſuite à travers un linge blanc : partagez la colature en ſix priſes. Prenez-en une tous les matins à jeun, & ne mangez que deux heures après.

TISANE univerſelle pour toutes les maladies, capable de renouveller les forces, & de conſerver la ſanté.

Prenez demi meſure d'avoine, de la meilleure, bien nette & lavée, & une poignée de racines de chicorées ſauvage nouvellement arraché : mettez-les bouillir enſemble dans ſix pintes d'eau de riviére pendant trois quarts-d'heure, à moyen bouillon, puis ajoutez-y une demi-once de cryſtal, minéral, & trois ou quatre cuillerées de bon miel à manger, peſant environ un quarteron. Remettez encore bouillir le tout enſemble pendant une demi-heure ; après paſſez le tout par un linge, & ayant mis la tiſane dans une cruche, laiſſez-la refroidir.

Prenez-en le matin à jeun deux bons verres, demeurant deux ou trois heures après ſans manger ; & trois ou quatre heures après le dîner, encore deux autres verres ; continuant ainſi pendant quinze jours, & agiſſant à l'ordinaire.

Ceux qui ſont un peu replets & ſerrés, doivent faire précéder cette boiſſon par quelque lavement ou legére purgation. Cette tiſane purge parfaitement les reins, décharge le cerveau, nettoie le poumon, le foie, la rate ; chaſſe toute gravelle, fiévre, laſſitude, aſſoupiſſement ; réveille les ſens, ouvre l'apétit, engraiſſe & donne force & vigueur. Pour ſe conſerver en ſanté, il ſuffit d'en prendre pendant quinze jours deux ou trois fois l'année, principalement pendant les chaleurs de l'Eté qui eſt la ſaiſon la plus favorable pour s'en ſervir : ce reméde a guéri pluſieurs maladies invétérées.

TISANE rafraîchiſſante & adouciſſante. Lavez une poignée d'orge : laiſſez-le égoutter, faite-le cuire dans trois chopines d'eau juſqu'à la diminution du tiers : verſez cette décoction dans une terrine où vous aurez mis demi-once de régliſſe ratiſſée & concaſſée : laiſſez-la refroidir & la coulez : elle tempére la fiévre, & modére le rhume & l'âcreté des humeurs.

TISANE contre la toux provenant du rhume. Coupez de la régliſſe fort menu ; ajoutez des figues & du pas-d'âne la quantité ſuffiſante : jettez le tout dans deux pintes d'eau, faites réduire la décoction à la moitié, puis faites la refroidir, & uvez-en aux repas & hors des repas.

TISANE purgative. Prenez deux dragmes de ſéné, demi-once de coriandre, demi-once de régliſſe, & demi-once de

roſes de buiſſon. Mettez tremper le tout le ſoir dans une pinte d'eau froide, & le lendemain matin paſſez-le par un linge blanc; prenez-en un verre en vous levant, ne mangez pas de deux heures; prenez-en autant après la digeſtion du dîner, & le troiſiéme verre en vous couchant.

TISANE de ſanté pour décharger le cerveau, nettoyer le foie & la rate, & les autres viſcéres, rafraîchir & donner de la vigueur.

Prenez un demi-picotin de bonne avoine bien nette, une poignée de racines de chicorée ſauvage, une demi-once de cryſtal minéral, un quarteron de miel, quatre pintes d'eau de riviére: faites bouillir l'avoine avec la chicorée dans cette eau pendant trois quarts d'heure, mettez enſuite le miel, & le cryſtal, puis faites bouillir le tout une demi-heure, & paſſez-le: prenez-en à jeun deux verres pendant quinze jours.

Obſervations ſur le ſujet de cette boiſſon.

Comme elle eſt d'un grand uſage dans les maladies, elle doit être proportionnée à la quantité de l'urine, ou de ce qui peut s'en ſéparer par la tranſpiration inſenſible. Cette boiſſon doit être digérée, autrement elle fournit au ſang des parties crues & étrangéres, plutôt capables d'augmenter ſon déſordre que d'y remédier: d'ailleurs une trop grande abondance de boiſſon relâche trop l'eſtomac & les vaiſſeaux, & ce relâchement ſe communique à tout le ſyſtême des nerfs: c'eſt-là ſouvent la principale cauſe des angoiſſes & des tenſions du bas ventre, qui jettent le malade dans des accidens dangereux. *Raulin, Traité des Maladies.*

TITRE NOUVEL. (paſſer) Pour entendre ce que c'eſt, il eſt bon de ſçavoir que lorſqu'il nous eſt dû une rente affectée & hypothéquée ſur un tel fonds, nous obligeons le nouveau Propriétaire de ce fonds à nous paſſer titre Nouvel, c'eſt-à-dire, à reconnoître par un Acte qu'il eſt Propriétaire d'un tel fonds affecté & hypothéqué à une rente qui nous eſt due, & qu'il promet de payer & continuer à l'avenir les arrérages & intérêts; ou bien de déclarer que cet héritage eſt chargé de tels droits ou rentes, pour empêcher la preſcription.

On fait auſſi paſſer titre nouvel à celui qui doit une rente conſtituée, pour empêcher la preſcription de trente ans que le Débiteur pourroit opoſer à ſon Créancier.

TOILE (la) eſt un tiſſu de fils entrelacés dont les uns s'étendent en long & les autres en travers. On fait de la toile avec du chanvre, du lin & du coton. *Voyez* les articles Chanvre, & Lin.

Comme en bien des endroits de la campagne on fait filer du chanvre ou du lin pour faire de la toile, & qu'enſuite on fait faire la toile par un tiſſerand, il eſt bon de ſçavoir la maniére de blanchir les toiles.

1°. Dès qu'on a reçu la toile des mains du tisserand, on doit la laver dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reste, puis la mettre à la lessive, laquelle doit être composée de cendres bien fortes avec des racines d'hiéble. La lessive étant faite, & la toile bien lavée en eau claire, & savonnée avec du savon noir, il faut l'étendre à l'air, au serein, & à la rosée sur l'herbe, & l'arroser au soleil, la laissant de la sorte sept a huit jours, & elle sera très-blanche. *Chomel.*

TOISE, mesure. Il y en a de trois sortes : 1°. la toise courante, c'est-à-dire, celle où l'on ne mesure que la longueur ou hauteur : elle est de six pieds : 2°. la toise carrée, qui est celle où l'on mesure une surface en longueur & en largeur : elle a trente-six pieds carrés : 3°. la toise cube, qui contient six pieds en tous sens, longueur, largeur & profondeur, & qui contient deux cens seize pieds cubes.

TOISÉ (le) est le mesurage d'une surface qui se fait avec la toise : cette mesure est de bois, & les pieds & pouces y sont marqués par des lignes. Pour toiser toutes sortes de terreins & places, on doit sçavoir que la toise cube de terre contient deux cens seize pieds, comme on vient de le dire, & pour s'en convaincre, on doit multiplier la longueur de la place par la largeur, & le produit par la hauteur : ainsi une toise cube de terre ayant six pieds de tous sens, on multiplie six par six qui est la longueur & la largeur, cela produit trente-six pieds ; & le produit étant multiplié par six, c'est-à-dire, si on additionne six fois trente-six, qui est la hauteur, il viendra deux cens seize pieds : par cet exemple, on peut toiser toutes sortes de piéces de terres.

Quand la chose qu'on toise est d'une figure égale, on multiplie pour les surfaces la longueur par la largeur ; & quand c'est un solide cube, on multiplie la hauteur par le produit de la longueur & de la largeur.

TOISÉ de maçonnerie selon les us & coutumes de Paris. Les murs, soit de pierre de taille ou de moilon, se toisent toise pour toise de quelque épaisseur qu'ils soient, & on ne rabat aucun vuide pour les croisées, ni les portes ; mais à celles où il n'y a point de pierre de taille, on rabat la moitié. 2°. Les avant-corps, saillies & entablemens, se toisent à part du corps des murs. 3°. Les cloisons recouvertes des deux côtés, se toisent comme pour gros mur : celles qui ne sont point recouvertes vont à deux toises pour une. L'enduit des vieilles murailles qu'il faut rehacher, se compte à six toises pour une. Les solives qui sont au-dessus des poutres, vont à un quart de pied. A l'égard des scellemens ceux de corbeau avec tuileau & plâtre, se comptent pour un pied ; ceux de gond aux contre-vents, aussi un pied, les autres que pour demi-pied ; ceux des barreaux de fer pour demi-

pied

pied chacun, quand c'eſt dans la pierre de taille ; & pour un quart, ſi c'eſt dans le plâtre : chaque piéce de moulure ſe compte pour demi-pied.

A l'égard des ouvrages de figure inégale ; ſi ce ſont, 1°. des marches d'eſcalier, on toiſe tant la hauteur que la largeur comme pour les gros murs : & ſi les marches ſont tournantes, on ne les toiſe que par le milieu de leur longueur. 2°. Les arcs des voûtes ſe toiſent en-dedans, & on prend le tiers de la longueur de l'arc que l'on multiplie par la longueur de la voûte : il y en a qui prennent le tiers pour toutes ſortes de voûtes. 3°. Les piles de pierre de taille qui ſoutiennent les arcades des caves ſe toiſent ſur leur largeur & épaiſſeur : ainſi une pile de quatre pieds eſt toiſée pour ſix. 4°. Les tuyaux & manteaux de cheminée ſe toiſent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaiſſeurs des languettes, & augmentant neuf pouces pour celles du plancher ; les âtres faits de carreaux par un ſixiéme de toiſe. 5°. Les plafonds à lattes jointives, toiſe pour toiſe ; les recouvremens des poutres, trois toiſes pour une ; les planchers carrelés, toiſe pour toiſe. 6°. Les tuyaux des privés par leur hauteur & ſur ſix pieds de pourtour, & les contre-murs derriére les tuyaux, toiſe pour toiſe ; les fours, pied pour toiſe, s'il y a ſix pieds en œuvre.

Selon le toiſé de bout-avant ſans retour, qui a été établi par l'Ordonnance de Henri II. de l'an 1557, les Maçons ſont obligés d'orner leurs bâtimens de ſaillies & de moulures ſuivant leurs qualités, ſans que les ſaillies & les moulures puiſſent être toiſées, non plus que le vuide, mais ſeulement le plein. Mais comme les Maçons ſçavent à combien la toiſe leur peut revenir, les ſaillies compriſes, ſans qu'elles ſoient toiſées, ils viennent facilement à bout d'éluder cette Ordonnance : enſorte que ceux qui font bâtir riſquent d'être leurs dupes. Ainſi le plus ſûr eſt de ſpécifier exactement par un devis la condition à laquelle on veut toiſer, & expliquer que les murs, pans, tuyaux & manteaux, qui ſont çà & là le long des murs, ne ſeront point toiſés, mais ſeulement le corps des murs enſemble, avec les pans, tuyaux & manteaux, depuis l'extrêmité du haut d'iceux ; déclarer en termes exprès qu'on entend, ou qu'on n'entend pas toiſer les ſaillies, moulures, à raiſon de demi-pied pour chaque partie de moulure, qu'elles ne ſeront point toiſées du tout, qu'on entend que le vuide ne ſe toiſera pas, qu'on ne toiſera que ce qui ſera plein & rempli de maçonnerie.

Il eſt bon, pour prévenir toute contravention, de ſçavoir que toutes ſaillies qui ſont ſur un corps de maçonnerie, lorſqu'on les toiſe, ſuivent le prix de la toiſe ; ainſi ſi c'eſt un mur de pierre de taille, les ſaillies vont au même prix ; il en eſt de même ſi c'eſt ſur ſimple maçonnerie, ou ſur pans de de bois & cheminées.

TOISE de la Chapenterie. Comme on vend le bois à la

piéce & au cent de piéces, il faut ſçavoir, par le moyen du toiſé, le réduire à la piéce : or, chaque piéce de bois doit avoir douze pieds de long ſur ſix pouces en carré, ou la valeur ; ainſi il n'y a qu'à multiplier la groſſeur d'une piéce par ſa largeur, & le produit par ſa longueur. Par cette régle, toutes ſortes de piéces, de quelque longueur ou largeur qu'elles ſoient, peuvent être réduites. 2°. On doit régler dans le marché les groſſeurs & longueurs des piéces de bois. 3°. Tous les bois qui ſe débitent dans les forêts ont, ou 6 pieds, ou 9, ou 10 & demi, ou 12, ou 13 & demi, ou 15, ou 18, ou 21 pieds & toiſes. 4°. Comme les piéces de charpente ſont plus grandes les unes que les autres, quand la longueur d'une piéce aproche de celle du Marchand de bois, elle eſt toiſée comme ſi elle avoit effectivement la longueur de celle du Marchand ; par exemple, ſi elle n'a guéres plus de dix pieds & demi de long, elle eſt toiſée comme ſi elle étoit longue de 12 pieds ; mais ſi la rognure eſt de 10 pieds, lorſque la piéce doit être de 12, elle eſt toiſée pour 10 pieds ſeulement, parce que la rognure peut ſervir. Ainſi ſelon les Us & Coutume de Paris, 5 pieds de bois mis en œuvre, ſont comptés pour 6, 6 & demi pour 7 & demi, 8 pour 9, 10 pour 10 & demi, 11 pour 12, 13 pour 13 & demi, 14 pour 15, 16 pour 18, & 21 pour 24, qui font 4 toiſes.

Pour éviter l'embarras de ces réductions, il eſt de l'intérêt des Particuliers qui veulent bâtir, de ſtipuler dans leurs marchés, que les bois ſeront payés ſuivant la meſure qu'ils ſe trouveront avoir en œuvre, & conformément à ce qui ſe pratique dans les marchés des bâtimens du Roi, ſauf à donner quelque choſe de plus du cent du bois ; enfin, il faut expliquer diſtinctement les conditions, tant de l'une que de l'autre toiſe.

Toisé des Couvertures de tuile. On prend le pourtour depuis un des bords de l'égout juſqu'au bord de l'autre égout, paſſant par-deſſus le faîte ; on ajoute au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égout. On multiplie ce pourtour & les pieds ajoutés, par la longueur de la couverture, à laquelle on ajoute deux pieds pour les demi-ruelles des bouts (c'eſt l'enduit de plâtre qui joint la tuile à la muraille) & le produit donnera le contenu de la couverture.

Quand le bâtiment eſt en croupe ou pavillon, on meſure la couverture par le milieu en tournant tout au tour, & ajoutant un pied pour ruelle ou enduit de plâtre qui couvre les piéces de bois qui forment les angles du toit, le produit donnera le double de la couverture. Au reſte, on meſure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de bœuf ; le vuide ſe compte même à part, & on l'ajoute au premier produit. Chaque extrêmité de la couverture qui tombe dans la gouttiére, & qu'on apelle le *batelement*, eſt comptée pour un pied ; les lucarnes pour demi-

toise, les œils de bœuf ordinaires pour 18 pieds, une vûe de faîtiére pour six pieds carrés, le posement de gouttiére pour un pied.

Le prix de la toise de maçonnerie ou gros mur en plâtre, pour la façon seule, est de 2 livres jusqu'à 3 livres, & 5 ou 6 livres si l'Ouvrier fournit tout. Le prix de la façon pour la toise du gros mur en terre en fournissant chaux & sable, est de 3 livres. Le prix de la façon pour la toise d'un mur de cour, d'un clos ou jardin, est depuis 18 sous jusqu'à 22.

TOIT à porc. On le construit près des étables; le plancher doit en être pavé, & les murs de moilon bien enduits de mortier, de peur qu'avec leur grouin ils ne fouissent le sol & ne détruisent les murs.

TONNEAU. Vaisseau de bois où l'on met le vin, la biére, le cidre, l'huile, & autres liqueurs. Les tonneaux destinés particuliérement pour le vin, & sur-tout pour les vins fins, s'apellent poinçons; ils doivent être de bon merrain de cœur de chêne, de fil droit, sans aucun nœud ni aubier: les douves ne doivent pas avoir plus de trois ou quatre pouces de largeur; & si elles en avoient davantage, le tonneau ne pourroit être rond; leur épaisseur doit être proportionnée à la contenance du vaisseau, & doit être un peu plus forte sur les deux extrêmités que vers le centre. Il en est de même des piéces de fond; ils doivent être bien reliés: les meilleurs cerceaux sont ceux de châtaignier. Les cuves doivent être de même, mais hautes de quatre pieds & demi, les douves doivent être larges de cinq à six pouces, épaisses d'un pouce & demi.

Lorsqu'on achéte des tonneaux, on doit encore s'instruire de leur mesure, c'est-à-dire, s'ils ont la contenance requise.

Les tonneaux sont un objet de la plus sérieuse conséquence pour la conservation du vin. Selon qu'ils sont plus ou moins épais, & bien ou mal reliés, il se fait plus ou moins d'évaporation pour les rempliſſages. Ainsi lorsque des tonneaux sont très-épais, & que le merrain a au moins six lignes d'épaisseur (car il doit être ainsi lorsqu'il s'agit de loger du vin pour sa consommation, & non pour le transporter par voiture) il n'y aura plus de diminution après le soutirage, pourvû qu'on ait l'attention de remplir les tonneaux toutes les semaines; car un tonneau qu'on ne remplit que tous les mois, consomme plus de vin dans le courant de l'année que quatre qu'on remplit deux fois la semaine. Si on a cette attention, & que le merrain soit bien choisi & les caves fraîches, il est constant qu'alors le vin ne dépense presque rien; mais si le merrain n'a que quatre lignes d'épaisseur, comme c'est l'usage de quelques vignobles, il n'est pas possible que du vin ainsi logé ne perde par la transpiration, & qu'il ne soit beaucoup travaillé par le chaud & le froid.

TONNELLE. Filet à prendre les perdrix, il doit avoir

quinze pieds de queue, c'eſt-à-dire, du côté qu'il a la forme d'un pain de ſucre, avec un pan ou longueur de filet à chaque côté comme en demi-cercle. Pour cet effet, un Chaſſeur s'enferme dans une eſpéce de panier qui repréſente la figure d'une vache, & couvert d'une toile de la même couleur, & une ſonnette au col, & contrefait la marche d'une vache qui paît; il paſſe derriére le lieu où ſont les perdrix, & les chaſſe doucement vers la tonnelle afin qu'elles y entrent.

TONNERRE. Il eſt certain que les lieux élevés ſont en général plus expoſés à la foudre que les endroits bas, parce que la foudre a moins de chemin à faire pour les rencontrer; ainſi comme les pointes des montagnes ou des clochers peuvent fendre la baſe de la nuée, elles facilitent la chûte de la foudre. De-là on peut réſoudre la queſtion ſi le ſon des cloches peut écarter le tonnerre, ou s'il en accélére la chûte. Il eſt conſtant qu'il le peut, pourvû que la nuée ne ſoit pas au-deſſus du clocher; car ſi elle y étoit, la commotion que le bruit des cloches exciteroit, accéléreroit la chûte du tonnerre. Les gens de la Campagne commettent ordinairement cette faute, qui coûte ſouvent la vie aux Sonneurs. On a pluſieurs exemples raportés dans les Mémoires de l'Académie, d'un beaucoup plus grand nombre d'Egliſes où la foudre eſt tombée où l'on ſonnoit, que de celles où l'on ne ſonnoit pas. Il eſt donc eſſentiel de s'apliquer à connoître à peu près à quelle diſtance eſt la foudre.

TONTE de la laine. *Voyez* Moutons & Laine.

TONTE des arbres. *Voyez* Arbre.

TOPINAMBOURS ou Pommes de terre. Ce ſont des racines rondes qui viennent dans la terre & que l'on mange en Carême; ils viennent mieux de plant que de ſemence: on les replante au mois de Mars; il ne leur faut qu'une bonne terre pour profiter.

TORMENTILLE, petite plante qui croît ſur les montagnes & dans les bois; celle qui vient des Alpes & des Pyrénées eſt la plus eſtimée pour les remédes; c'eſt ſa racine qu'on employe, ſur-tout dans la peſte & les autres maladies malignes accompagnées de dyſſenterie & d'hémorragie fréquente du nez. Elle réſiſte au venin, arrête le mouvement vicié du ſang; on la mêle dans les remédes cardiaques.

TOURBES (les) ſont des mottes de terre ſpongieuſe: les meilleures ſont faites de la ſuperficie des gazons; on les coupe en forme de brique, & on les fait ſécher. Ce n'eſt que dans certains cantons qu'on trouve les veines de terre propres à faire de la tourbe, comme aux environs d'Amiens & dans la Flandre. C'eſt dans les prés dont le fond eſt ſpongieux & tout parſemé de racines qu'on tire la tourbe, après que le pré a été fauché; on enléve à coups de béche toute la terre du pré: on donne à chaque morceau de terre la forme d'une brique; on les arrange l'un ſur l'autre ſur leur longueur pour les faire bien ſécher; enſuite on les dreſſe par piles:

on les vend le plutôt qu'on peut, avant que la pluye les ait mouillées.

TOURDES, eſpéce de grives. Les tourdes communes ſont de la groſſeur d'un merle ; on les engraiſſe comme les cailles, mais on ne peut les élever que dans les contrées où elles ont été priſes. Leur chair eſt très-délicate, ſur-tout celle des tourdes des Pays chauds.

TOURONS, ſortes de friandiſes. Prenez des amandes pilées, des avelines, & de l'écorce de citron verd ; coupez-les par petites tranches ; deſſéchez-les dans la poële avec un peu de ſucre en poudre ; fouettez deux ou trois blancs d'œufs ſuivant la quantité ; mettez vos amandes dedans, & du ſucre en poudre juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour les rendre maniables : dreſſez-les à la main ſur du papier, & les faites cuire à un petit four.

TOURTE. Sorte de pâtiſſerie qui ſe fait avec une pâte briſée, & de la maniére ſuivante. 1°. On doit ſe régler pour la doſe ſur le plus ou le moins de pâte qu'on veut faire : ainſi, ſur un quart de farine, il faut cinq quarterons de beurre & une once de ſel ; mettez votre farine ſur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel & le beurre par petits morceaux ; ne mettez de l'eau que ce qu'il faut : mariez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine. Quand la farine a bu toute l'eau, pâtriſſez-la à force de bras, il faut que la pâte ſoit bien épaiſſe & bien liée : ne faites cette pâte que deux heures avant de vous en ſervir, afin qu'elle ait le tems de revenir. C'eſt avec cette pâte qu'on fait toutes ſortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poiſſon.

TOURTE de godiveau. Prenez un morceau de veau avec quelques blancs de chapon ou de perdrix, & la même quantité de graiſſe de bœuf que de viande ; mettez-les ſur une table : aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, fines épices, fines herbes & perſil, hachez le tout ; faites une abaiſſe d'une pâte briſée ; formez le fond de la tourte que vous voulez faire ; faites-y un lit de godiveau ; arrangez-y du ris de veau, quelques crêtes, de petits champignons, quelques andouillettes de godiveau, quelques culs d'artichauts ; couvrez-les de bardes de lard, & d'un couvercle de la même pâte ; frottez-la d'œufs ; mettez-la cuire au four : étant cuite, decouvrez-la, ôtez les bardes de lard, dégraiſſez-la ; mettez-y un coulis clair de veau & de jambon.

TOURTE de pigeonneaux. Prenez de petits pigeons de voliére, échaudez-les, vuidez & trouſſez-les ; faites une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du ſel, & de l'eau ; laiſſez-la repoſer une heure, & maniez-la avec un morceau de beurre ; faites une abaiſſe, foncez-en une tourtiére ; mettez-y deſſus un peu de lard rapé : arrangez-y les pigeons, avec des ris de veau, crêtes, champignons, truffes, culs d'artichauts, ſel, poivre, muſcade, un peu de fines herbes,

oignons piqués de clous : couvrez les pigeons de tranches de veau, de bardes de lard & d'un peu de beurre frais. Couvrez votre tourte d'une abaiſſe : faites une bordure tout autour, dorez-la d'un œuf ; faites-la cuire pendant deux ou trois heures ; retirez-la, découvrez-la, ôtez les bardes de lard & tranches de veau & oignons : dégraiſſez-la, & jettez un petit coulis de veau & de jambon.

TOURTE de lapereaux. Paſſez vos lapereaux, ou même lapins, coupés par morceaux dans une caſſerole avec lard fondu, farine, fines herbes, ciboule, poivre, ſel, muſcade, un peu de bouillon ; laiſſez-les refroidir : faites votre tourte avec pâte fine ; rempliſſez-la des tronçons de lapereaux ; ajoutez-y du lard pilé & des morilles ; couvrez-la de la même pâte : faites-la cuire une heure & demie ; étant à demi cuite, mettez-y la ſauce, où vous aurez paſſé vos lapereaux.

TOURTE d'épinards. Epluchez des épinards ; ôtez-en les queues, lavez-les à pluſieurs eaux, faites-les blanchir dans une caſſerole ; mettez-les égoutter, preſſez-les bien ; mettez-les dans un mortier avec de l'écorce de citron verd, du ſucre à proportion, un morceau de beurre frais, un peu de ſel : pilez bien le tout, & mettez-les dans une abaiſſe de pâte feuilletée dont vous ferez votre tourte & également par-tout ; mettez-la au four : étant cuite, rapez-y du ſucre deſſus.

TOURTES de confitures, ou d'abricots, ou de ceriſes, ou de pommes, ou de telle autre qu'on voudra. Prenez de la pâte feuilletée, mettez-en dans le fond d'une tourtiére ; mettez ſur la pâte la confiture que vous deſtinez. Laiſſez-y un bord d'un pouce ; mouillez-le avec des plumes trempées dans l'eau : arrangez en croix par-deſſus de petites bandes de pâte pour couvrir toute la confiture : faites un bord de pâte à votre tourte ; mettez-la au four l'eſpace d'une heure ; enſuite mettez-y un ſucre fin par-deſſus, & paſſez la pelle rouge deſſus pour la glacer.

TOURTE d'amandes ou de franchipane. Prenez un quarteron d'amandes ; faites-leur faire un bouillon dans l'eau, puis pelez-les en eau froide, eſſuyez-les entre deux linges, pilez-les dans un mortier, les arroſant peu à peu de lait ; mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biſcuits d'amandes améres, de la moelle de bœuf à proportion, du ſucre, trois ou quatre jaunes d'œufs crûs : repliez le tout ; faites une abaiſſe de pâte feuilletée : étendez la pâte deſſus : faites à la tourte quelques ornemens de feuilletage, & mettez-la cuire au four : ſucrez-la & glacez-la.

TOURTE croquante. Prenez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de ſucre fin, & autant de farine ; délayez d'abord le ſucre avec les blancs d'œufs, & enſuite la farine ; pêtriſſez bien le tout juſqu'à ce qu'il ſoit maniable : faites avec cette pâte une abaiſſe fort mince : poudrez-la de ſucre mettez-la ſur une tourtiére : pincez-en

les bords d'eſpace en eſpace, & piquez-la avec la pointe d'un couteau pour qu'elle ne bouffe point : façonnez le dedans de la tourte avec ce qui vous reſtera de votre pâte, en le filant pas plus gros qu'un lacet ; donnez-lui telle forme que vous voudrez, comme un ſoleil, des fleurs de lis, &c. faites-la cuire doucement au four ; & avant de la ſervir, rempliſſez les eſpaces de différentes marmelades & des couleurs que vous voudrez.

TOURTERELLE. Eſpéce de pigeon ſauvage : elle eſt cendrée ſur le dos, blanche ſous le ventre, & a les ongles noirs, le mâle a un collier noir autour du cou ; on les apprivoiſe facilement. Pour les engraiſſer on les met en cage : on les nourrit de chénevis, de millet & de froment : on les accouple au mois de Février dans un voliére où l'on met des nids, & elles y élévent leurs petits : les jeunes tourterelles engraiſſent bien vîte ; leur chair eſt fort délicate, & d'un meilleur goût que celle du pigeon ramier.

On les prend au trébuchet avec un apât, ou on les chaſſe au fuſil.

TOUX opiniâtre & ſéchereſſe de poitrine. Prenez une demi-once d'orge mondé, une petite poignée de feuilles de bourrache, de capilaire, de tuſſilage, de pulmonaire tachée : faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau commune que vous réduirez à trois chopines : mettez-y enſuite de la racine de guimauve lavée, une pincée de fleurs de mauve : laiſſez infuſer le tout pendant un quart-d'heure, paſſez la liqueur ſans expreſſion & verſez-y une once & demie de ſyrop de violette ou de guimauve : donnez-en un verre tiéde de deux en deux heures. *Voyez* POITRINE.

Prenez de la racine de guimauve ſéchée & pulvériſée, une once, du ſucre blanc, quatre onces : mêlez le tout & faites-en des tablettes avec une ſuffiſante quantité de mucilage, comme de gomme adragant ; ces tablettes calment la toux, diſſipent l'enrouement, & fondent les férosités âcres qui ſe jettent ſur la poitrine.

Prenez une once de poudre de pouliot, & trois onces de ſucre candi en poudre ; mêlez tout enſemble, & prenez-en une cuillerée le matin à jeun, & le ſoir en vous couchant.

Ou avalez en vous couchant une cuillerée de bonne huile d'olive avec du ſucre.

TOUX violente, & ſur-tout la nuit. Pilez trois têtes d'ail, avec une ſuffiſante quantité de graiſſe de porc pour en faire un onguent, dont on oindra les plantes des pieds devant le feu le ſoir en ſe couchant ; & étant au lit, on s'en fera oindre un peu l'épine du dos.

Ou mettez du ſucre un bon morceau dans une taſſe d'argent ou de terre verniſſée, & par-deſſus de bonne eau-de-vie qui le ſurnage d'un doigt ; il faudra avoir mis infuſer dans cette eau-de-vie des plantes pectorales, comme racine d'aunée, feuilles de lierre de terre, de véronique mâle, de

ſcabieuſe, &c. Mettez-y le feu avec du papier allumé, & lorſqu'il ſe ſera éteint de lui-même, conſervez cette liqueur pour en prendre une petite doſe en vous couchant.

Toux ſéche. Si elle eſt accompagnée de fiévre & de crachats enſanglantés, faire ſaigner du bras le malade une & même deux fois, ſelon le beſoin; il doit obſerver un régime doux, humectant & rafraîchiſſant, comme des bouillons de veau, de crême, de riz, d'orge mondé, &c. En général, il n'y a point de meilleur reméde que l'uſage du lait de vache, car il humecte, il adoucit & il mûrit.

Potion narcotique pour la toux violente. Mêlez de l'eau de coquelicot, de l'eau de nénuphar & de tuſſilage, de chacune deux onces, un gros de diagréde, vingt grains d'yeux d'écreviſſes préparés, & faites prendre ce mêlange au malade le ſoir vers l'heure du ſommeil.

Autre reméde contre la toux. Faites fondre une livre du meilleur miel dans un pot de terre verniſſé; le miel étant fondu, ôtez le pot du feu, jettez-y dedans une petite quantité de fleurs de ſoufre, de réglisſe en poudre, d'aunée & d'eau roſe; remuez le tout avec un eſpatule de bois pour l'incorporer, & gardez cette compoſition dans un pot de fayance; on en prend la groſſeur d'une noix le matin à jeun & le ſoir avant que de ſe coucher, & lorſqu'on ſe ſent incommodé de la toux; il faut laiſſer fondre doucement dans la bouche cette compoſition.

Toux des chevaux. Elle provient ordinairement de la pouſſe; mais elle peut provenir auſſi de pluſieurs autres cauſes, comme d'un reſte de rhume, ou lorſqu'un cheval a ſouffert un grand froid, pour avoir bu de l'eau trop vive ou des eaux bourbeuſes, ou lorſqu'il mange trop avidement, quand la toux eſt ſéche & réitérée, elle indique la pouſſe.

Reméde pour la toux qui ne vient que de morfondement & du rhume. Mettez dans chaque oreille du cheval qui touſſe, une demi-cuillerée d'huile d'amandes douces, & remuez bien l'oreille pour la faire pénétrer, & continuez pendant cinq ou ſix jours.

Remédes pour les autres ſortes de toux. Prenez une livre de beurre frais & une livre de miel, deux onces de graine de geniévre concaſſé; mêlez le tout, faites-en des pilules, faites-les avaler au cheval dans une chopine de vin blanc, bridez-le deux heures avant la priſe & trois heures après, réitérez ce reméde une ou deux fois.

Pour la toux invétérée. Prenez des herbes de chardon bénit, d'hyſſope, de pas-d'âne, de bouillon blanc, de la ſemence de fénugrec, du ſuc de réglisſe, de chaque ſix onces, baies de geniévre, racines d'énula campana, d'iris de Florence, de chaque cinq onces, cardamome, gentiane, ariſtoloche longue, de chaque trois onces; anis, cumin & fenouil, de chacun une once & demie, canelle & muſcade, de chacune demi-once, & de ſoufre vif demi-livre. Pilez le tout,

paſſez-le par un tamis de crin fin ; mêlez les poudres, gardez-les dans un ſac de cuir bien preſſé & fermé. On en donne deux onces aux grands chevaux dans une pinte de biére tiéde ou de vin : aux mediocres, une once & demie ; on la laiſſe infuſer toute la nuit à froid ; bridez le cheval deux heures avant & deux heures après la priſe ; continuez pendant quinze jours.

TOUZELLE. Sorte de froment fort commun en Languedoc ; il a l'épi ſans barbe, la tige aſſez haute, le grain plus gros que le froment ordinaire ; on en fait du pain fort blanc.

TRAÇOIR. Inſtrument de jardinage ; c'eſt un outil de fer pointu, emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on ſe ſert pour tracer les compartimens d'un parterre.

TRAINEAU. Filet pour prendre du gibier, comme alouettes, cailles, perdrix, bécaſſes, pluviers. Il doit avoir au moins ſix toiſes de long, & trois de large ou de hauteur, & les mailles doivent avoir deux pouces de large ; il doit être bordé tout autour d'une groſſe corde, dont on doit laiſſer pendre deux bouts de la longueur d'un pied aux quatre coins du filet, & attacher d'autres cordes de deux en deux pieds tout le long du filet ; elles ſervent à lier le traîneau à deux perches ; d'autres mettent un gros bâton à chaque extrêmité du filet. On s'en ſert la nuit, on le traîne ſur les endroits où l'on a entendu du gibier, & on le couche.

TRAMAIL, filet à prendre le poiſſon. Il doit être compoſé de trois rangs de mailles les unes devant les autres ; celles de devant & de derriére ſont faites d'une ficelle fort petite ; celles du milieu, qu'on apelle nape, ſont d'un fil délié : elles s'engagent dans les grandes mailles, & bouchent l'iſſue aux poiſſons.

TRANCHÉES, douleurs qu'on reſſent dans le ventre. Elles ſont ordinairement cauſées par des matiéres âcres ou piquantes : on s'en guérit en prenant le matin à jeun une potion faite avec une once & demie de manne, & deux onces d'huile d'amandes douces.

A l'égard des enfans qui ont des tranchées, il faut leur donner de tems en tems quelques cuillerées d'huile d'amandes douces.

TRANCHÉES, maladies des chevaux. Elles viennent de pluſieurs cauſes, comme d'indigeſtion pour avoir trop mangé de grains ; ou de ventoſités (c'eſt la plus ordinaire) ou d'une pituite qui s'attache aux menbranes des inteſtins : cette eſpéce de tranchée a du raport au teneſme des hommes, car le cheval fait effort pour fienter & ne fait rien ; ou des vers qui s'attachent aux gros boyaux ; ou enfin, de la difficulté d'uriner cauſée par les obſtructions dans le cou de la veſſie : cette derniére eſt périlleuſe. Dans ces différentes tranchées, le cheval ſe débat & s'agite extraordinairement, il ſe couche & ſe léve ſouvent, il regarde ſon flanc & ne veut point manger.

Remède pour la première espèce de Tranchées.

Donnez des lavemens d'une décoction émolliente & carminative ; ajoutez-y une pinte de vin émétique, puis faites dissoudre dans une chopine d'eau-de-vie une once de thériaque ou d'orviétan, & une pincée de safran ; faites avaler le tout au cheval après qu'il a rendu le lavement. A l'égard de la seconde, c'est-à-dire, des tranchées qui viennent des vents, faites saigner le cheval aux flancs & sous la langue, & le promenez beaucoup : donnez-lui un lavement fait avec trois pintes de vin rouge, une once de polycreste, six poignées de sauge ; faites bouillir le tout jusqu'à la consommation du tiers du vin, & coulez ; & s'il ne guérit pas, faites-lui avaler une livre d'huile d'olive mêlée avec une chopine d'eau-de-vie.

En général, les lavemens & les fréquentes promenades sont les meilleurs remédes.

Pour les vers, donnez en purgation une once d'aloës, coloquinte & agaric, de chaque trois gros, le tout en poudre, mêlé dans une pinte de vin blanc.

Pour la difficulté d'uriner. Donnez un lavement avec les cinq racines apéritives, ensuite faites-lui avaler deux onces de colophane en poudre dans une chopine de vin blanc : frottez le membre du cheval avec de la poudre de cloportes mêlée dans l'huile ; frottez-lui le foureau avec de l'ail pilé & mêlé avec de l'huile.

Autre Remède pour le faire uriner. Une cuillerée d'ambre jaune dans une chopine de vin blanc.

TRANSACTION (une) est un acte ou Convention entre deux ou plusieurs personnes, touchant la décision d'un procès dont l'événement est douteux, par laquelle convention on a en vue de le terminer ou de le prévenir ; l'une des Parties donnant ou retenant quelque chose. Les transactions sont des Actes auxquelles il est plus difficile de donner atteinte ; car quand elles sont passées sans fraude, sans dol, ni violence entre majeurs, aucune des Parties n'est admise à se pourvoir contre, sous quelque prétexte que ce soit.

TRANSPORT ou Cession. C'est un Acte par lequel une personne fait passer la propriété de ses droits & actions à une autre par le moyen de la signification du transport. Quand le transport est fait sans garantie par un Débiteur à son Créancier, il anéantit la dette, quoique le Créancier n'en soit pas payé, à cause de l'insolvabilité de celui qui est Débiteur de la dette transportée ; mais lorsqu'il est fait avec garantie, ce qui est bien plus sûr, si le Créancier n'est pas payé, après avoir fait les diligences nécessaires pour l'être, le Débiteur demeure obligé comme auparavant. Le transport ne saisit, & n'a effet à l'égard du Débiteur sur qui le

transport est fait, que du jour qu'il a été duement signifié; cette signification est absolument nécessaire, pour mettre la dette transportée hors de la possession du cédant; mais une fois qu'elle est faite avec copie laissée au Débiteur, elle équivaut à une prise de possession; car elle rend le cessionnaire maître, & fait qu'il est préféré à tous les Créanciers du cédant qui auroient saisi postérieurement à la signification du transport.

Or, il s'ensuit de-là, que lorsque le transport n'a pas été signifié, le paiement fait au cédant par le Débiteur est valable; 2°. que les Créanciers du cédant peuvent faire saisir la dette entre les mains du Débiteur, auquel cas ils seroient préférés au cessionnaire; cependant malgré le défaut de signification, le transport est valable, & a son effet au profit du cessionnaire contre le cédant. On voit par ce qui vient d'être dit touchant le transport, qu'il est différent de la délegation, en ce que le transport ne saisit point que lorsqu'il a été signifié au Débiteur, au lieu que la délégation saisit sans qu'il soit besoin de signification.

TREBUCHET, maniére de prendre les oiseaux. C'est une espéce de petite cage, dont la partie supérieure est ouverte & arrêtée si délicatement, que pour peu qu'on y touche, le ressort se lâche & la ferme, ensorte que l'oiseau, qui est entré s'y trouve pris.

TRÉFLE. Petite plante des prés: ses branches sont fort rameuses: elles viennent d'une touffe de racines, & s'élévent jusqu'à la hauteur d'un demi-pied, quand le terrein leur convient; ses feuilles ont les queues déliées comme de petits fils de deux ou trois pouces de longueur, & sont divisées en trois parties, ce qui leur a fait sans doute donner le nom de tréfle: leur forme un peu ovale, est de la grandeur d'un petit liard: elles sont d'une couleur verte tirant sur le bleu: dans le milieu elles sont un peu plus foncées: à l'extrêmité des branches naissent des bouquets de fleurs, qui forme des touffes grosses comme le doigt, & d'une couleur pourpre. Ces touffes produisent de petites graines, qu'on ramasse quand elles sont mûres. Le gros tresle a une qualitié très-nourrissante qui le rend propre pour les chevaux, bœufs, & en général pour tous les animaux qui broutent l'herbe: il échauffe beaucoup moins que la luzerne. Ce fourrage est très-abondant étant cultivé dans des terreins favorables: on le fauche plusieurs fois dans l'année, aussi-bien que la luzerne.

Le terrein sec ne vaut rien pour le tréfle, il demande une terre grasse & humide. Un pré situé de maniére à pouvoir être arrosé par quelques sources ou riviéres, est excellent pour le tréfle; il réussit encore dans les terres fortes & froides, pourvu qu'on ne leur épargne pas les amendemens.

On seme la graine de tréfle vers le mois de Mars dans

les pays chauds, & un peu plus tard dans les tempérés ; on peut y mêler de l'avoine & des pois gris, cela produit un bon fourrage la premiére année ; alors on le coupe ſi-tôt que les pois gris commencent à perdre leur fleur. Après la récolte de ce premier fourrage, le tréfle pouſſe entre le chaume de l'avoine & des pois : on doit le ſemer auſſi dru que le blé froment, & le couper dès qu'on voit toutes ſes tiges en fleur & non plutôt. Le tréfle eſt dans toute ſa force à la troiſiéme année : la premiére coupe de l'année eſt celle qui rend le plus de fourrage. On doit laiſſer jetter le feu au foin avant que de le mettre en meule, autrement il ne ſeroit pas de garde : il en eſt de même des regains des bas prés ; que l'on coupe en Automne. Lorſque le trefle eſt vigoureux, il faut, à meſure qu'on le fauche, le tranſporter dans le champ voiſin, pour qu'il puiſſe faner à ſon aiſe, & qu'il n'incommode pas les pouſſes du tréfle qui ne tardent pas à paroître : il ne faut pas faire des meules dans le champ même, de peur d'étouffer le tréfle. Ainſi ceux qui cultivent de ſemblables terreins, dont les productions ſont abondantes, n'en doivent enſemencer que de petites piéces.

TRÉFLE muſqué ou Lotier, plante de jardin ; ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, les feuilles diſpoſées trois à trois, plus blanchâtres que celles des autres tréfles, les fleurs bleues : cette plante eſt vulnéraire ; ſon grand uſage eſt dans la pleuréſie ; il entre dans les potions vulnéraires ; & dans les maladies où le ſang eſt grumelé ; ſon eau éclaircit la vue.

TREILLAGE. On apelle ainſi tout ce qui garnit les murs d'un jardin qui doivent ſervir d'eſpaliers, & tout ce qui eſt néceſſaire à former les paliſſades ; 1°. les murs des eſpaliers doivent être crépis de plâtre ou du mortier, pour défendre les fruits des inſectes : 2°. être garnis de clous qui doivent être ſcellés, & ne déborder la muraille que d'un pouce, & n'être eſpacés que de quatre à cinq pouces, pour attacher plus facilement les branches avec des oſiers : 3°. les treilles qui forment les paliſſades doivent être de bois d'échalas de quartier & de bon chêne, avoir un bon pouce en carré, & longs ſelon la hauteur de la muraille. On les fait tenir à des crochets de fer ſcellés dans le mur, à trois pieds de diſtance l'un de l'autre, & ſur une même ligne : on eſpace ces échalas de ſept à huit pouces, & avec les traverſes on forme des mailles, leſquelles ſont mieux étant en carrés longs ; & on les lie avec du fil d'archal. Il faut leur donner une couche de blanc & enſuite de verd, pour qu'ils durent long-tems.

On peut faire auſſi des treillages de fer : ils coûtent beaucoup moins & durent davantage, mais ils ſont moins agreables à la vue.

TREMBLE. *Voyez* Peuplier.

TREMBLEMENT de membres. *Voyez* Membre tremblant.

TREMIE, Machine pour mettre la mangeaille des oiſeaux de volière, comme pigeons, &c. Cette machine eſt compoſée d'un fond avec des rebords, & d'un corps en dos d'ane, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on met le grain qui tombe peu à peu dans la tremie, à meſure que les pigeons le mangent : ainſi le grain eſt toujours net, & il ne s'en perd point.

TRÉPAN. Opération de Chirurgie, qui demande beaucoup de prudence. On y a recours pour une plaie faite à la tête ; mais l'important eſt de ſçavoir pour quelles ſortes de plaies on eſt obligé d'en venir à cette opération, & pour quelles on peut s'en abſtenir. En général, on doit s'en abſtenir pour les plaies où il n'y a que la peau ou le cuir chevelu, & le péricrane d'offenſés ; mais à l'égard de celles où l'os eſt rompu, fendu, ou offenſé, il paroît que cette opération eſt indiſpenſable, quoique c'eſt au Chirurgien à décider là-deſſus : cela dépend de ſon habilité. Lorſqu'on en vient là, on doit avoir ſoin, 1°. d'enlever les eſquilles d'os qui auroient pu être détachées par le coup qu'a reçu le bleſſé, & relever les autres qui ſeroient enfoncés : 2°. ſi la dure-mere eſt découverte, & qu'il y ait épanchement de ſang, on doit le faire ſortir. Cette opération doit être faite à tems ; car elle eſt mortelle quand elle n'eſt pas faite aſſez-tôt.

TRÉSOR trouvé. Celui qui trouve un tréſor caché d'ancienneté dans ſon propre héritage en doit avoir la moitié, & l'autre moitié apartient au Seigneur Haut-Juſticier ; & s'il le trouve dans l'héritage d'autrui, il en a le tiers, & les autres deux tiers ſont au Seigneur & au Maître de l'héritage.

TRITURATION. On apelle ainſi la réduction du médicament en menues parties : on le fait ordinairement avec des mortiers & des pilons, & quelquefois auſſi ſans piler, ni broyer.

TROCHISQUES. C'eſt une compoſition ſéche, dont les principaux ingrédiens ſont mis en poudre fort ſubtile : puis étant incorporés avec quelque liqueur, comme eaux diſtilées, vin, &c. ſont réduits en maſſe, dont on fait des petits pains qu'on fait ſécher à l'air & à l'ombre. On en fait de pluſieurs ſortes : en voici une.

TROCHISQUES de baies de ſureau. Cueillez des grains du ſureau bien mûrs, écraſez-les dans un mortier de marbre, tirez-en le ſuc par expreſſion : mêlez dans ce ſuc de la farine de ſeigle autant qu'il en faudra pour faire une pâte, dont on formera des trochiſques, qu'on fera cuire dans le four juſqu'à ce qu'ils ſoient bien durs, puis on les réduit en poudre ; on les remet en pâte avec du même ſuc, & on

les remet cuire : ce qu'on réitére juſqu'à trois fois. Ils arrêtent la dyſſenterie, le cours de ventre : la doſe eſt demi-dragme juſqu'à deux dragmes.

TROENE. Arbriſſeau dont les feuilles reſſemblent un peu à celles de l'olivier : ſon bois eſt blanc & uni : il pouſſe au Printems des fleurs blanches & odorantes, mais de peu de durée : elles ſont ſuivies de baies ou grapes de grains, noirs lorſqu'ils ſont mûrs, pleins d'une humeur rougeâtre : on leur attribue la vertu de chaſſer les vents, étant bus dans le vin. On le multiplie de graine & de marçotte ; on en faiſoit autrefois des paliſſades de jardins. On ſe ſert de ſes feuilles & de ſes fleurs pour remédes contre les inflammations, la pourriture, les ulcéres de la bouche, en forme de gargariſme. Son eau diſtillée, & dans laquelle on diſſout quelques gouttes d'eſprit de vitriol, eſt excellente contre la pourriture des gencives, ſymptôme ordinaire du ſcorbut.

TROUPEAUX. Nouvelle maniére de parquer les troupeaux, & fort propre pour amender les terres & les fertiliſer. Au lieu de former le parc en carré, comme c'eſt aſſez l'uſage, on doit le faire en longueur, & ne lui donner que dix-huit pieds de largeur. On place ce parc dans des qualités de terreins d'une nature contraire à celles pour laquelle on a deſtiné cet amendement ; par exemple, ſi on veut avec ce fumier améliorer des terres legéres & ſablonneuſes, il faut placer le parc dans une terre argilleuſe & forte ; de même qu'on le fera dans une terre friable & legére, ſi on deſtinoit cet amendement pour une terre argilleuſe & compacte. Pour cet effet, on enléve la terre autour du parc de la profondeur d'un demi-pied au moins ; on la pulvériſe bien, on l'améne dans une brouette, & on la jette ſur les crettes ; cette opération ſe fait par un tems ſec. Six mois de parc dans le même endroit, peuvent produire une épaiſſeur de terreau de trois pieds pour le moins, ſur une longueur & une largeur de terrein proportionnée à la quantité du troupeau : ainſi quatre-vingt-dix bêtes à laine, ſans y comprendre les agneaux de l'année, peuvent couvrir un parc de quinze toiſes de ſuperficie, ou de dix-huit pieds de largeur ſur trente de longueur, en comptant à peu près ſix brebis par chaque toiſe de ſurface de terrein, & elles produiront environ cent bonnes charretées ou tombereaux. Or, vingt tombereaux ſont ſuffiſans pour améliorer un arpent de terre qui produira abondamment pendant pluſieurs années de ſuite ; mais on ne doit employer ce terreau que plus de ſix mois après que les brebis auront ceſſé d'y parquer, afin qu'il ait eu le tems de communiquer ſa force à la terre, qu'il ſe ſoit bien incorporé avec elle, & qu'il ſoit bien conſommé. *Voyez* Vache, bœuf, Mouton.

TRUBLE. Filet en forme de longue poche, & attaché ſur un demi-cerveau qui tient par les bouts dans les extré-

mités d'une tringle de trois ou quatre pieds, & couché exactement par le milieu sur le bout d'une longue perche : il faut deux personnes pour cette pêche : l'un porte la truble, l'autre un long bâton terminé par une masse de bois comme un maillet, ce qu'on apelle un trouble-eau : on présente la truble dans les endroits les plus serrés du ruisseau : s'il est trop large, on abaisse deux trubles à la fois, l'une vers un bord, l'autre vers l'autre, toutes deux contre le fil de l'eau, pour que le courant tienne le réseau ouvert : celui qui porte le trouble-eau, monte vingt pas au-dessus de la truble, il enfonce son maillet dans l'eau à plusieurs reprises jusques dans la vase, au travers des joncs, & dans toutes les retraites des poissons : ceux-ci en fuyant du côté oposé, vont donner dans la poche du filet qui les arrête au passage.

TRUFFES. Espéce de racines ronde & raboteuse, grosse comme de petites pommes & de différente couleur ; car il y en a de grises & de noires ; elles sont marbrées en dedans. On les trouve dans les terres séches & crevassées, comme en Dauphiné, en Gascogne, dans le Périgord ; on en fait la recherche depuis le mois d'Octobre jusqu'à la fin de Décembre. Les cochons qui en sont fort friands, aident beaucoup à les faire trouver. Les truffes entrent dans les ragoûts, & le rendent excellens : on les fait cuire sous les cendres chaudes, après les avoir lavées dans du vin, & on les mange avec du sel & du poivre. La grande quantité & un trop grand usage en sont nuisibles, car elles engendrent beaucoup d'humeurs grossiéres.

TRUFFES à la braise. Faites tremper les truffes & les nettoyez avec une brosse pour ôter la terre, Mettez des bardes de lard sur une feuille de papier, avec sel, poivre, oignon coupé par tranches : arrangez-y les truffes dessus, & faites-y dessus le même assaisonnement : couvrez-les de tranches de jambon & de bardes de lard, & pliez vos truffes dans deux ou trois feuilles de papier : faites-les ainsi cuire dans de la cendre chaude, avec feu modéré dessus.

On peut aussi les faire cuire au court bouillon dans une petite marmite, en les assaisonnant de sel, poivre, d'un oignon piqué de clous, feuilles de laurier, ciboule, & du vin,

TRUIE, femelle du cochon ou verrat. Une bonne truie doit avoir le corps long, le ventre large, les tetins longs & en grand nombre ; car elle donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tetins ; si elle en donnoit moins, c'est un signe qu'elle ne seroit pas féconde. La truie cochonne deux fois l'an, & depuis un jusqu'à six ou sept : elle porte quatre mois, & cochonne dans le cinquiéme ; elle porte à chaque ventrée dix, douze, & jusqu'à quinze cochons. On connoît qu'elle est en chaleur, quand on la voit se veautrer dans la boue ; on doit la faire souer, c'est-à-

quinze pieds de queue, c'eſt-à-dire, du côté qu'il a la forme d'un pain de ſucre, avec un pan ou longueur de filet à chaque côté comme en demi-cercle. Pour cet effet, un Chaſſeur s'enferme dans une eſpéce de panier qui repréſente la figure d'une vache, & couvert d'une toile de la même couleur, & une ſonnette au col, & contrefait la marche d'une vache qui paît; il paſſe derriére le lieu où ſont les perdrix, & les chaſſe doucement vers la tonnelle afin qu'elles y entrent.

TONNERRE. Il eſt certain que les lieux élevés ſont en général plus expoſés à la foudre que les endroits bas, parce que la foudre a moins de chemin à faire pour les rencontrer; ainſi comme les pointes des montagnes ou des clochers peuvent fendre la baſe de la nuée, elles facilitent la chûte de la foudre. De-là on peut réſoudre la queſtion ſi le ſon des cloches peut écarter le tonnerre, ou s'il en accélére la chûte. Il eſt conſtant qu'il le peut, pourvû que la nuée ne ſoit pas au-deſſus du clocher; car ſi elle y étoit, la commotion que le bruit des cloches exciteroit, accéléreroit la chûte du tonnerre. Les gens de la Campagne commettent ordinairement cette faute, qui coûte ſouvent la vie aux Sonneurs. On a pluſieurs exemples raportés dans les Mémoires de l'Académie, d'un beaucoup plus grand nombre d'Egliſes où la foudre eſt tombée où l'on ſonnoit, que de celles où l'on ne ſonnoit pas. Il eſt donc eſſentiel de s'apliquer à connoître à peu près à quelle diſtance eſt la foudre.

TONTE de la laine. *Voyez* Moutons & Laine.

TONTE des arbres. *Voyez* Arbre.

TOPINAMBOURS ou Pommes de terre. Ce ſont des racines rondes qui viennent dans la terre & que l'on mange en Carême; ils viennent mieux de plant que de ſemence: on les replante au mois de Mars; il ne leur faut qu'une bonne terre pour profiter.

TORMENTILLE, petite plante qui croît ſur les montagnes & dans les bois; celle qui vient des Alpes & des Pyrénées eſt la plus eſtimée pour les remédes; c'eſt ſa racine qu'on employe, ſur-tout dans la peſte & les autres maladies malignes accompagnées de dyſſenterie & d'hémorragie fréquente du nez. Elle réſiſte au venin, arrête le mouvement vicié du ſang; on la mêle dans les remédes cardiaques.

TOURBES (les) ſont des mottes de terre ſpongieuſe: les meilleures ſont faites de la ſuperficie des gazons; on les coupe en forme de brique, & on les fait ſécher. Ce n'eſt que dans certains cantons qu'on trouve les veines de terre propres à faire de la tourbe, comme aux environs d'Amiens & dans la Flandre. C'eſt dans les prés dont le fond eſt ſpongieux & tout parſemé de racines qu'on tire la tourbe, après que le pré a été fauché; on enléve à coups de béche toute la terre du pré: on donne à chaque morceau de terre la forme d'une brique; on les arrange l'un ſur l'autre ſur leur longueur pour les faire bien ſécher; enſuite on les dreſſe par piles:

on les vend le plutôt qu'on peut, avant que la pluye les ait mouillées.

TOURDES, eſpéce de grives. Les tourdes communes ſont de la groſſeur d'un merle ; on les engraiſſe comme les cailles, mais on ne peut les élever que dans les contrées où elles ont été priſes. Leur chair eſt très-délicate, ſur-tout celle des tourdes des Pays chauds.

TOURONS, ſortes de friandiſes. Prenez des amandes pilées, des avelines, & de l'écorce de citron verd ; coupez-les par petites tranches ; deſſéchez-les dans la poële avec un peu de ſucre en poudre ; fouettez deux ou trois blancs d'œufs ſuivant la quantité ; mettez vos amandes dedans, & du ſucre en poudre juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour les rendre maniables : dreſſez-les à la main ſur du papier, & les faites cuire à un petit four.

TOURTE. Sorte de pâtiſſerie qui ſe fait avec une pâte briſée, & de la maniére ſuivante. 1°. On doit ſe régler pour la doſe ſur le plus ou le moins de pâte qu'on veut faire : ainſi, ſur un quart de farine, il faut cinq quarterons de beurre & une once de ſel ; mettez votre farine ſur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel & le beurre par petits morceaux ; ne mettez de l'eau que ce qu'il faut : mariez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine. Quand la farine a bu toute l'eau, pâtriſſez-la à force de bras ; il faut que la pâte ſoit bien épaiſſe & bien liée : ne faites cette pâte que deux heures avant de vous en ſervir, afin qu'elle ait le tems de revenir. C'eſt avec cette pâte qu'on fait toutes ſortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poiſſon.

TOURTE de godiveau. Prenez un morceau de veau avec quelques blancs de chapon ou de perdrix, & la même quantité de graiſſe de bœuf que de viande ; mettez-les ſur une table : aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, fines épices, fines herbes & perſil, hachez le tout ; faites une abaiſſe d'une pâte briſée ; formez le fond de la tourte que vous voulez faire ; faites-y un lit de godiveau ; arrangez-y du ris de veau, quelques crêtes, de petits champignons, quelques andouillettes de godiveau, quelques culs d'artichauts ; couvrez-les de bardes de lard, & d'un couvercle de la même pâte ; frottez-la d'œufs ; mettez-la cuire au four : étant cuite, decouvrez-la, ôtez les bardes de lard, dégraiſſez-la ; mettez-y un coulis clair de veau & de jambon.

TOURTE de pigeonneaux. Prenez de petits pigeons de voliére, échaudez-les, vuidez & trouſſez-les ; faites une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du ſel, & de l'eau ; laiſſez-la repoſer une heure, & maniez-la avec un morceau de beurre ; faites une abaiſſe, foncez-en une tourtiére ; mettez-y deſſus un peu de lard rapé : arrangez-y les pigeons, avec des ris de veau, crêtes, champignons, truffes, culs d'artichauts, ſel, poivre, muſcade, un peu de fines herbes,

leurs ; les béazarts, qui ont quatre couleurs, & qui inclinent vers le jaune & le rouge. Les qualités des belles tulipes sont 1°. la beauté de leurs couleurs : 2°. la hauteur de leurs tiges : 3°. la forme de leur fleur, qui doit aprocher de celle d'un œuf sans être pointu. Les plus belles viennent de Flandre & de Hollande. La tulipe est unique sur sa plante ; elle a six feuilles : ces feuilles sont un peu évasées, & ont le ventre souvent plus large que l'ouverture : celle-ci est grande, enrichie des plus belles couleurs, ou jaunes, ou purpurines, ou rouges, ou blanches, ou variées. A cette fleur, lorsqu'elle est passée, succéde une espéce de fruit, d'une forme oblongue, divisé en trois loges remplies de graines. La racine de la tulipe est un gros oignon jaunâtre ou noirâtre.

Les tulipes les plus estimées des Fleuristes sont celles qu'ils apellent Marquetrines ; elles ont quatre & cinq couleurs. Les plus recherchées ont des panaches détachés les uns des autres sans diminution, nets dans leur couleur, arrêtés par un petit bord comme un fil de soie : ils doivent être longs, & monter jusqu'au bord de la fleur en forme de coquille. Le fond de la fleur doit être bleu céleste, les étamines bleues, mais foncées, la tige haute & droite, les feuilles en-dehors & en cloche renversée. Une tulipe régulièrement belle doit avoir six feuilles, trois dehors & trois dedans, la forme camuse & montant en s'évasant, le verd médiocrement grand & frisé avec de petites rayures, le calice droit avec peu de dos, le coloris lustré & satiné, le panache bien partagé, les étamines de couleur brune, les feuilles épaisses & étoffées.

Culture des tulipes. Elles se multiplient, 1°. par les graines ; celles qui ont les plus belles couleurs viennent par cette voye, & se nomment tulipes de couleur : on s'en sert lorsqu'on veut conserver une espéce de tulipe. La graine est en maturité quand la cosse s'ouvre d'elle-même. Les tulipes qui sont les meilleures pour les graines, sont les cramoisies tirant sur le violet pourpré : on seme la graine des tulipes au commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Octobre ; on met seulement un petit doigt de terre par-dessus la semence. La terre la meilleure est celle qui est un peu sablonneuse & médiocrement grasse. Les tulipes lévent au mois de Mars ; dès qu'elles fleurissent, ont doit ôter celles qu'on ne réserve pas pour graines ; on laisse mûrir leurs oignons : ils sont mûrs lorsque la tige commence à sécher ; alors on les léve, & par un tems modéré, on les met dans les caisses. On doit les transporter dans la serre, les visiter de tems en tems, remédier aux écorchures qu'on auroit pû leur faire en leur ôtant l'écorce, & cela en les remettant quelque tems dans la terre ; on observe cela tous les ans vers la fin de Juin. On les replante en Octobre dans des trous profonds de cinq pouces ; on en met cinq rangs sur chaque planche, & on laisse cinq pouces de distance entre chaque oignon, cette symmétrie fait un plus beau coup d'œil : on doit les ranger par opositions de couleur,

les bords d'eſpace en eſpace, & piquez-la avec la pointe d'un couteau pour qu'elle ne bouffe point : façonnez le dedans de la tourte avec ce qui vous reſtera de votre pâte, en le filant pas plus gros qu'un lacet ; donnez-lui telle forme que vous voudrez, comme un ſoleil, des fleurs de lis, &c. Faites-la cuire doucement au four ; & avant de la ſervir, rempliſſez les eſpaces de différentes marmelades & des couleurs que vous voudrez.

TOURTERELLE. Eſpéce de pigeon ſauvage : elle eſt cendrée ſur le dos, blanche ſous le ventre, & a les ongles noirs ; le mâle a un collier noir autour du cou ; on les apprivoiſe facilement. Pour les engraiſſer on les met en cage : on les nourrit de chénevis, de millet & de froment : on les accouple au mois de Février dans un voliére où l'on met des nids, & elles y élévent leurs petits : les jeunes tourterelles engraiſſent bien vîte ; leur chair eſt fort délicate, & d'un meilleur goût que celle du pigeon ramier.

On les prend au trébuchet avec un apât, ou on les chaſſe au fuſil.

TOUX opiniâtre & ſéchereſſe de poitrine. Prenez une demi-once d'orge mondé, une petite poignée de feuilles de bourrache, de capilaire, de tuſſilage, de pulmonaire tachée : faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau commune que vous réduirez à trois chopines : mettez-y enſuite de la racine de guimauve lavée, une pincée de fleurs de mauve : laiſſez infuſer le tout pendant un quart-d'heure, paſſez la liqueur ſans expreſſion & verſez-y une once & demie de ſyrop de violette ou de guimauve : donnez-en un verre tiéde de deux en deux heures. *Voyez* POITRINE.

Prenez de la racine de guimauve ſéchée & pulvériſée, une once, du ſucre blanc, quatre onces : mêlez le tout & faites-en des tablettes avec une ſuffiſante quantité de mucilage, comme de gomme adragant ; ces tablettes calment la toux, diſſipent l'enrouement, & fondent les férosités âcres qui ſe jettent ſur la poitrine.

Prenez une once de poudre de pouliot, & trois onces de ſucre candi en poudre ; mêlez tout enſemble, & prenez-en une cuillerée le matin à jeun, & le ſoir en vous couchant.

Ou avalez en vous couchant une cuillerée de bonne huile d'olive avec du ſucre.

TOUX violente, & ſur-tout la nuit. Pilez trois têtes d'ail, avec une ſuffiſante quantité de graiſſe de porc pour en faire un onguent, dont on oindra les plantes des pieds devant le feu le ſoir en ſe couchant ; & étant au lit, on s'en fera oindre un peu l'épine du dos.

Ou mettez du ſucre un bon morceau dans une taſſe d'argent ou de terre verniſſée, & par-deſſus de bonne eau-de-vie qui le ſurnage d'un doigt ; il faudra avoir mis infuſer dans cette eau-de-vie des plantes pectorales, comme racine d'aunée, feuilles de lierre de terre, de véronique mâle, de

ſynthe, de chaque une poignée ; puis apliquez-les ſur le mal le plus chaudement que vous pourrez. *Voyez* Abſcès.

TUMEUR de l'aine. Reméde. Prenez mie de pain, raiſins de cabas ſans pepins, de chaque une once ; beurre frais, graiſſe de porc, de chaque ſix dragmes ; levain cinq dragmes ; ſafran, un ſcrupule : incorporez le tout avec deux onces de lait de vache, & l'apliquez en cataplaſme pour guérir la tumeur.

TURBOT. Poiſſon de mer fort eſtimé : il a la forme du corps plate, la bouche grande, ſans dents, le dos brun, avec pluſieurs aiguillon : on le pêche facilement ſur les côtes de Normandie : ſa chair eſt fort eſtimée, on l'accommode volontiers au court-bouillon comme la carpe, le brochet, ou autres poiſſons. On l'aprête auſſi ſur le gril ; mais plus ordinairement on le mange ſec & cuit au court-bouillon. Pour le manger de cette derniére maniére, on le lave & on le met dans une grande caſſerole, plié dans un linge ; on y fait fondre du ſel dans l'eau ; étant fondu, on le laiſſe repoſer ; on paſſe l'eau dans un linge : il doit y en avoir la quantité ſuffiſante pour faire cuire le turbot : lorſqu'il eſt cuit, on le met ſur les cendres chaudes, on y ajoute environ deux pintes de lait, on le tire de la caſſerole, & on le ſert ſur une ſerviette garnie de perſil verd.

TUTEUR & TUTELLE. Un Tuteur eſt celui qui a la puiſſance & l'autorité que les Loix lui donnent pour défendre ceux qui, par la foibleſſe de leur âge, ne peuvent pas prendre le ſoin de leurs affaires. En Pays de Droit Ecrit, il y a trois ſortes de tutelles, la teſtamentaire, la légitime & la dative.

La teſtamentaire a lieu lorſque le pere, qui a ſes enfans en ſa puiſſance, leur nomme un Tuteur par ſon teſtament. Ce Tuteur eſt préféré à tous les autres, à moins qu'il n'eût quelque défaut inconnu au pere ; il n'a pas beſoin d'être confirmé par le Juge, & il n'eſt pas obligé de donner caution.

La légitime eſt celle qui, au défaut de la teſtamentaire, eſt déférée par le miniſtére de la Loi au plus proche parent ; & en celle-ci le Tuteur eſt obligé de donner caution.

La tutelle dative a lieu lorſqu'il n'y a point de Tuteur teſtamentaire ni légitime, & c'eſt celle qui, à la requiſition des parens, eſt déférée par le Juge, c'eſt-à-dire, que les parens du pupille ſe doivent aſſembler & demander un Tuteur au Juge. Le Juge, après avoir pris leur avis, nomme un Tuteur, lequel doit donner caution, le tout à l'égard des parens, ſous peine d'être privés de la ſucceſſion. En Pays Coutumier, toutes les tutelles ſont datives, c'eſt-à-dire, que les Tuteurs ſont nommés par le Juge, à moins que le pere ou la mere n'ayent nommé un Tuteur par leur teſtament ; & quand l'un & l'autre ſont vivans, & qu'ils veulent accepter la tutelle, ils ſont préférés à tous les autres parens. Dans la plûpart des Coutumes, les Tuteurs ne ſont point obligés de donner cau-

tion. Pour nommer un Tuteur aux Mineurs, les parens doivent s'assembler; il faut qu'il y en ait au moins sept, du moins selon la Coutume de Paris, tant du côté paternel que maternel, s'il se peut. Au défaut de parens on prend des voisins ou amis: celui qui est nommé à la pluralité des voix, doit exercer la tutelle, à moins qu'il n'ait une excuse légitime. Ces excuses sont assez arbitraires: telle est, par exemple, en Pays Coutumier, le nombre des enfans, la charge de trois tutelles, l'âge de soixante-dix ans, des infirmités notables, l'ignorance, la rusticité, la grande pauvreté: le tout dépend de la qualité des personnes & de la prudence du Juge. Lorsqu'il n'y a qu'un seul Tuteur, & que la tutelle est difficile à gérer par la quantité des biens, on permet au Tuteur de se faire soulager par un homme d'affaires, auquel on donne des apointemens qui sont réglés par les parens: hors ce cas, la tutelle doit être exercée gratuitement.

Le Tuteur est obligé, avant de s'immiscer dans l'administration des biens du Mineur, de prêter serment de bien & fidélement administrer la tutelle; 2°. de faire faire un bon & loyal inventaire, pour connoître les effets du Mineur, & les faire priser par des gens connoisseurs; faute de ce, il seroit permis au Mineur de faire informer; selon la commune renommée, de la quantité des biens qu'avoit le pere ou la mere: 3°. faire procéder à la vente des meubles à l'encan par un Officier public, au plus offrant & dernier enchérisseur, à moins que les parens soient d'avis d'en conserver une partie. Si le Tuteur, n'avoit pas fait vendre les meubles, il est obligé de payer le prix de l'estimation portée par l'inventaire avec la crue, c'est-à-dire, le cinquiéme en sus de la prisée. 4°. Il doit, six mois après la vente des meubles, employer les deniers qui lui restent en acquisition d'heritages ou en constitution de rentes, & même les deniers revenans bons de ses épargnes, lorsqu'ils formeront un capital assez considérable: il doit prendre l'avis des parens lorsqu'il s'agit de faire un emploi, ou de diminuer le prix des anciens baux, ou de faire des réparations considérables, ou de soutenir des procès: il doit poursuivre les Débiteurs du Mineur, pour les obliger de payer les sommes qu'ils doivent, ou les arrérages des rentes; & lorsque leurs biens sont vendus par décret, ne pas manquer de former son opposition; ne jamais vendre les immeubles du Mineur sans une nécessité indispensable, qu'après un avis des parens & par une vente faite en Justice. En un mot, il doit administrer les biens du Mineur avec une grande exactitude. 5°. Il doit nourrir & entretenir le Mineur, & avoir soin de son éducation suivant sa condition; le Mineur ne peut contracter ni paroître en Justice sans l'autorité de son Tuteur. En Pays de Droit écrit, la tutelle finit à l'âge de quatorze ans pour les mâles, & à douze pour les filles. Les Coutumes varient sur ce point, mais la plus

grande partie eſt conforme à celle de Paris, où la tutelle dure juſqu'à vingt-cinq ans : elle peut néeanmoins finir par des Lettres d'émancipation ou de bénéfice d'âge, ou par le mariage. Après la tutelle finie, le Tuteur doit rendre compte au Mineur ; ce compte eſt compoſé de recette, de dépenſe & de repriſe. Celui de recette doit contenir tout ce qu'il a reçu comme argent comptant, les ſommes contenues dans les obligations, ſoit qu'il les ait reçues ou non, les revenus de quelque nature qu'ils ſoient, & ceux qu'il a pu recevoir ; il doit compter année par année, pour voir s'il y a eu des épargnes ſuffiſantes pour former un capital. 6°. En celui de dépenſe, il doit employer tout ce qu'il a fait utilement pour le Mineur, & les dépenſes doivent être juſtifiées par des quittances de toutes les ſommes qu'il a été obligé de payer ; les frais des voyages qu'il a été obligé de faire pour les affaires du Mineur. Le chapitre de repriſe eſt une eſpéce de dépenſe qui eſt toujours allouée, lorſque le Tuteur juſtifie qu'il a fait toutes les diligences néceſſaires pour pouvoir être payé. Le Mineur a une hypothéque tacite & légale pour le reliquat de ſon compte, ſur tous les biens de ſon Tuteur : il peut même pour ce ſujet exercer la contrainte par corps après les quatre mois, ſans que le Tuteur puiſſe faire ceſſion de biens.

TUTHIE. Suie métalique formée en écailles voûtées, dure & griſe, relevée de beaucoup de petits grains ; on la trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a ſuſpendus exprès au haut des fourneaux des fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal, la meilleure vient d'Allemagne. Il n'eſt rien de meilleur pour les maladies des yeux que la tuthie, & pour deſſécher les plaies ; on ne s'en ſert qu'extérieurement après l'avoir broyée en poudre très-ſubtile. *Diction. Botan.*

TUYAUX pour la conduite des eaux. *Voyez* Eaux.

V.

VACANS. (biens) *Voyez* Deshérence.

VACHE, bête à corne. On apelle geniſſe juſqu'à deux ans, mais quand une fois elle a vêlé, on l'apelle vache. Les marques qui caractériſent une vache féconde, & dont on peut attendre beaucoup de lait, ſont celle-ci ; elle doit avoir la tête effilée, le cou délicat, les épaules larges, les jambes courtes, la peau mince & de couleur rougeâtre, du moins pour celles de la grande eſpéce ; car dans la petite, les noires, & qui ont les cornes petites & le pis point trop gros, ſont les meilleures. On peut encore leur tâter la veine lactée ; & ſi elle eſt large, la vache fournira infiniſ-

blement beaucoup de lait ; les vaches, dont le ventre eſt profond, donnent beaucoup moins de lait que celles qui ſont moins épaiſſes. Les vaches des pays chauds ſont plus fortes & plus vivaces que celles des Pays froids quoiqu'elles ne ſoient pas ſi groſſes.

Il y a en France des vaches qu'on apelle flamdrines, & qui viennent originairement des Indes ; elles ſont plus grandes & plus groſſes que les vaches ordinaires. Elles ſont d'un bien plus grand profit, parce qu'elles donnent une fois plus de lait, qu'elles en ont toute l'année, & font des veaux plus grands & plus forts, leſquels ne tetent point ; on les nourrit de lait qui reſte après que le beurre eſt fait, & qu'on apelle lait ribotté.

Ces vaches ne mangent guére plus que les vaches ordinaires, mais elles n'engraiſſent jamais, ce qui fait que toute leur nourriture tourne en lait. On en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou & d'Aunis ; on en peut multiplier l'eſpéce, ſi on a des pâturages gras & abondans, comme en Bretagne & en Normandie ; mais il faut avoir pour cela un taureau flandrin, que l'on tient attaché lorſqu'il a paſſé quatre ans, & à qui on peut donner des vaches ordinaires en choiſiſſant les plus belles ; on apelle vaches bâtardes celles qui en proviennent ; celles-ci donnent plus de lait & ſont plus fécondes que les vaches ordinaires.

On nourrit les vaches en Hyver avec différens fourrages, tels que de la paille de méteil ou d'avoine, du foin, ſainfoin, luzerne, le tout bien ſec. Les groſſes raves, & les navets les engraiſſent ; avant de leur en donner, on les lave, on les coupe par morceau ; & ſi on les fait à demi cuire, elles en profitent encore mieux : on peut leur donner encore du jonc cultivé ou de la lande, des pois, des féves, des lupins.

On doit faire boire les vaches deux fois le jour, & en tout tems l'eau doit être nette & dégourdie : il faut les traire en Eté deux fois le jour, & en Hyver une, puis les mener paître, mais point dans le tems de la grande chaleur. En Hyver on ne les mene que depuis dix heures juſqu'à trois. Il y a bien des Pays où l'on fait parquer les vaches dans les herbages pour en fortifier l'herbe, depuis le mois de Mai juſqu'à la fin de Septembre, & à meſure que la terre eſt aſſez fumée par la fiente & l'urine, on change le parc de place : on en fait de même pour les terres à labour, depuis la mi-Mai juſqu'à la fin de Septembre : on laboure auſſi-tôt que la terre eſt aſſez fumée.

On doit prendre les vaches dans trente lieues à la ronde du Pays où l'on les deſtine ; car elles riſquent de périr, ſi on les change de climat, c'eſt-à-dire d'un Pays fort froid à un Pays fort chaud.

Au reſte, tout Econôme doit obſerver de n'augmenter le nombre des beſtiaux qu'à proportion des pâturages qu'il

a, ſans quoi on ne peut pas tirer un grand profit du bétail.

On ne doit faire ſaillir les vaches, qu'elles n'aient au moins deux ans & demi; autrement elles ne donneroient que des avortons: on attend pour cela qu'elles ſoient en amour, ce qu'on connoît, quand elles ne font que ſauter, & meugler ſur tout ce qui ſe préſente à elles.

Les vaches portent neuf mois, & cela tous les ans juſqu'à dix ans.

On ne doit point faire labourer ni charrier les vaches pleines: il faut les nourrir plus qu'à l'ordinaire un mois avant qu'elles vêlent; leur donner en Hyver du ſon détrempé dans l'eau, ou de la luzerne, ou du ſainfoin, & en Eté un peu plus d'herbes, ceſſer de les traire, ſix ſemaines avant ce même tems. Lorſqu'elles ſont prêtes à vêler, faire bonne litiere, & veiller au moment que la vache veut ſe délivrer, & lui donner les ſecours néceſſaires. Dès que le veau eſt né, on lui jette ſur le corps une poignée de ſel & des miettes de pain, afin que la vache le léche & le nettoie: on a ſoin de jetter l'arriére-faix; on doit donner à la vache quelque breuvage pour la fortifier. En voici un excellent & bien ſimple, dont la recette nous eſt venue d'Angleterre: faites bouillir une pinte de ſuie de bois, diſſoute dans deux quarts de biére douce, faite ſans houblon; ajoutez-y une demi-livre de beurre frais: laiſſez un peu refroidir cette mixtion, & faites-la avaler à la vache avec une corne: on peut en donner une autre doſe trois jours après, ſi la premiére n'a pas fait aſſez d'effet: on peut encore ſe ſervir de la ſuie qui ſe trouve à l'entrée du four, en ramaſſer avec un balai la valeur d'une chopine, la mettre bouillir dans trois pintes de la biére ci-deſſus, & y ajouter un quarteron de beurre frais; lorſque la mixtion eſt refroidie, y ajouter une petite quantité de fleur de ſoufre, ce dernier médicament a un effet plus prompt. D'autres ſe contentent de donner à la vache une bonne meſure de ſon détrempé dans de l'eau chaude, dans lequel ils mettent des balles de blé bien criblées, ce qu'on réitére ſoir & matin pendant huit jours, avec de bon fourrage & de tems en tems un peu d'avoine; ſi c'eſt en Eté, on lui donne de l'herbe fraîchement coupée.

On doit faire avaler au jeune veau un jaune d'œuf crû, & ne le manier que le moins qu'on peut; le laiſſer cinq ou ſix jours auprès de ſa mere, afin qu'il tete tant qu'il veut; après ce tems on l'attache à l'écart & on le fait teter à certaines heures; huit ou dix jours après on mene paître la vache & on retient le veau à l'étable, mais on le fait teter deux fois avant. Les veaux doivent teter deux ou trois mois: ſi la vache n'a pas aſſez de lait pour nourrir ſon veau, on lui donne du lait de vache bouilli & quelques pelottes de pâte de farine ou de ſeigle.

Pour guérir l'enflure des vaches, on doit fricaſſer du lard

lard & de la bouze des vaches, qui ſe ſont nourries d'herbes & non de foin & de paille, & apliquer cet onguent tout chaud en forme de cataplaſme.

Lorſque les vaches ſont malades pour avoir mangé avec excès de l'herbe nouvelle au Printems, on doit leur faire avaler plein un œuf de goudron avant de les envoyer au pâturage : ce reméde les garantit des premiéres impreſſions que fait ſur elles cet aliment par ſa fraîcheur ; on doit même les garder à vue pour les empêcher d'en manger outre meſure, à quoi elles ſont fort ſujettes.

Pour engraiſſer les vaches, on doit d'abord leur faire perdre le lait. Pour cet effet, on les ſaigne ; d'autres leur donnent deux pintes de verjus en deux fois. Il y a des Fermiers qui font ſaigner leurs vaches à la nuque du cou, & leur frottent le dos avec de la térébenthine & du goudron mêlés enſemble.

Comme il eſt avantageux que les vaches conçoivent dans un tems plutôt que dans un autre, pour profiter des pâturages & avoir plutôt du beurre, ſi on veut qu'une vache couvre au tems qu'on déſire, on doit lui faire avaler une quarte de biére de la plus forte, & la conduire au taureau une heure après : au défaut de biére, on peut lui donner une chopine ou deux d'eau-de-vie, ſelon la force de la liqueur.

On a vérifié & calculé que le profit clair qu'une vache peut raporter à un Fermier, toute déduction faite des frais de garde & de nourriture, & à mettre le beurre au plus bas prix, c'eſt-à-dire, ſix ſous, va au moins à trente livre par an : ainſi ſi un Fermier a vingt vaches, elles lui produiront ſix cens livres tous frais faits. On ſupoſe même dans ce calcul qu'une vache ne donne de crême par ſemaine que pour faire trois livres de beurre, quoiqu'une bonne vache en donne aſſez pour en faire juſqu'à cinq. En outre, on y réduit les ſemaines à quarante par an, pour le tems que la vache allaite ſon veau. Enfin, on n'y met point en ligne de compte le produit du veau, dont le moindre prix eſt de ſix livres & d'autres au double, ni le lait dont la famille profite ni l'amendement des terres à quoi les vaches ſervent : au reſte, les vaches donnent du lait juſqu'à dix ou douze ans.

Autre maniére d'élever les vaches pour en tirer beaucoup de lait, & ſelon la méthode pratiqué en Allemagne : 1°. Faire enſorte de n'avoir que des vaches rouſſes & noires, car elles valent mieux que les blanches : 2°. avoir un bon taureau, le bien nourrir, & ne le lui montrer la vache que lorſqu'il a trois ans : 3°. garder ſeulement les veaux les plus forts, ce ſont ceux de la troiſiéme, quatriéme, cinquiéme portée : il faut rejetter ceux de la premiére, & ceux que les vaches donnent paſſé la douziéme : 4°. préférer les vaches qui ont huit dents à chaque mâchoire. Les

marques d'une bonne vache ſont les dents blanches, la poitrine large, la queue longue, les front grand, les yeux noirs, les nazeaux évuidés, les oreilles couvertes de poil, la trace du nombril large : 5°. faire enſorte que les veaux tetent leur mere le plus long-tems qu'il eſt poſſible, puis les nourrir de foin, & leur donner un mêlange de farine & d'eau tiéde, du lait aigre, de la layure d'écuelle ; mettre dans leur boiſſon des feuilles de genievre cuites avec leurs baies ; les tenir dans un lieu chaud, les garantir de l'humidité & de l'ardeur du ſoleil : les empêcher de manger de l'herbe au Printems, mais les nourrir de feuilles de tremble de ſaule, de cormier, d'ortie cueillies depuis quelque-tems ; & lorſqu'ils ont un an, leur donner de la paille : 6°. ne donner au taureau les geniſſes que lorſqu'elles ont quatre ans ; puis les mettre à part : un ſeul taureau ſuffit pour quinze vaches ; mais il ne conſerve ſa vigueur guére plus de deux ans. Les vaches maigres donnent beaucoup plus de lait que les graſſes : il faut auſſi leur donner du meilleur foin. 7°. Avoir ſoin de ſemer dans les pâturages du tréfle, de l'angélique, de la pimprenelle, du cumin & de l'anis. 8°. Tenir les vaches dans des étables qui ne ſoient ni trop baſſes, ni trop étroites ; elles doivent être aérées avec des fenêtres & des volets. 9°. Mener paître les troupeaux entre cinq & ſix heures du matin ; les mener boire entre neuf & dix ; enſuite paître juſqu'à midi, & partager l'après midi entre l'eau & le pâturage. 10°. Les étriller avec des étrilles de bois, ſur-tout à l'aproche du Printems ; leur boiſſon ordinaire doit être d'eau tiéde. Lorſqu'elles ſont prêtes à vêler, on doit hâter la ſortie du veau avec du ſafran, de la graine de chanvre, de la pelure d'oignon chaude : après qu'elles ont vêlé, leur donner une boiſſon compoſée de farine & de ſel que l'on fait tiédir ; la paille de riz augmente le lait. Les vaches quand elles ſont bien nourries, donnent juſqu'à ſix pintes de lait en vingt-quatre heures. Le lait, pour être bon, doit reſter ſur l'ongle : il vaut mieux ſe borner à quelques vaches bien choiſies, que d'en avoir un grand nombre de mauvaiſes.

On peut faire un bon trafic des vaches : on doit pour cela les aller acheter aux foires éloignées pour les avoir à bon prix ; enſuite les donner à loyer pour trois ou ſix années, & depuis ſix juſqu'à dix livres par an, quoiqu'elles n'ayent coûté chacune qu'environ quarante-cinq livres.

On retient même ſouvent dans ce marché le premier veau, & le preneur s'engage de les rendre à la fin du bail ſaines & en bon état ; mais la mortalité qui peut arriver, tombe ſur le Maître des vaches : il eſt toujours plus ſûr de paſſer un bail en bonne forme, lorſqu'on fait ces ſortes de marchés.

La graiſſe de vache ramollit & réſout ; ſa fiente eſt rafraîchiſſante, & propre pour les tumeurs enflammées, brûlures,

piquûres d'abeilles & guêpes. Son ſuc eſt ſalutaire dans la colique & la pleuréſie.

VALERIANE. Plante d'un grand uſage en Médecine. Elle eſt de deux ſortes, la grande valeriane, & la valeriane ſauvage. On cultive la premiére dans les jardins ; ſa tige eſt haute d'une coudée; ſes fleurs reſſemblent à celles du narciſſe, mais ſont plus grandes. Cette plante eſt vulnéraire ; ſon uſage eſt dans la débilité de la vûe ; elle eſt bonne dans la peſte, la pleuréſie, l'obſtruction du foie, la jauniſſe, les vapeurs : les feuilles pilées & apliquées apaiſent les douleurs de la tête, corrigent la malignité des bubons, tirent les balles & les épines enfoncées dans la chair. La racine de la grande valeriane ſauvage eſt ſpécifique contre l'épilepſie.

VALLÉES. (Pays de) Les terres ſituées dans les vallées ſont d'un raport facile & d'un profit continuel ; elles demandent moins de dépenſe que les plaines ; elles ſont très-lucratives quand on peut les charger de beſtiaux, parce qu'on les y engraiſſe aiſément à cauſe de l'abondance des pâturages. Les arbres fruitiers & aquatiques y viennent promptement & en quantité ; mais ces ſortes de Pays ſont expoſés aux crues d'eaux & de riviéres, contre leſquelles il faut ſe précautionner par beaucoup de travail ; d'ailleurs les vûes y ſont bornées, & l'air n'y eſt pas ordinairement fort ſain.

VANNEAU. Oiſeau gros comme un pigeon ; il a ſur la tête une eſpéce de crête noire, le cou verd & le corps bigarré de bleu, de noir & de blanc. Le tems de les chaſſer eſt dans le mois de Novembre ; on en trouve près des riviéres & des lacs. Ils ſont bons à manger : on peut ſe diſpenſer de les vuider, comme la bécaſſe & l'alouette : on en prend beaucoup d'un coup de filet.

VAPEURS. On apelle ainſi une maladie qui attaque tant les hommes que les femmes. Au reſte, on donne le nom de vapeurs à une infinité de maux qui ont des ſymptômes fort différens ; en général, ce mal provient la plûpart du tems de la mélancolie, & cauſe divers maux dans ceux qui en ſont attaqués. Les uns éprouvent un grand dérangement dans l'eſtomac ; ils ſont ſujets à des vents ou rôts très-fréquens, ainſi qu'à des bâillemens violens ; dans les autres, le genre nerveux eſt affecté, ce qui produit encore diverſes incommodités, comme la triſteſſe, la peur ſans ſujet raiſonnable, la crainte de tomber, ou qu'il ne nous arrive quelque fâcheux accident ; ſi on eſt ſeul dans une chambre, l'ennui involontaire, une déplaiſance générale de ce qui peut amuſer les autres. Le mal hypocondriaque a un grand raport avec les vapeurs, & on peut conjecturer que tous les remédes qui vont à remettre l'eſtomac en bon état, & à lever les obſtructions de la rate & du foie, ſont très-propres à guérir les vapeurs ; mais le ſouverain reméde & le plus généralement ordonné par les Médécins, c'eſt la diſſipation, le grand air, les voyages, le changement de lieu, les courſes à cheval, la chaſſe

en compagnie, quelque affaire qui nous attache l'eſprit par le vif intérêt qu'on y prend, ou diverſes choſes à faire qui nous obligent d'aller d'un lieu à un autre ; en un mot, tout ce qui ſecoue le corps, qui le tire de l'uniformité de ſon aſſiette, qui réjouit l'ame, qui donne un nouveau ton aux eſprits, aux nerfs, à toute l'économie animale.

Voici cependant quelques remédes pour ce mal. Pilez dans un mortier une poignée de lierre terreſtre, & autant d'armoiſe, mettez-les infuſer dans trois chopines de vin blanc pendant quelque tems, prenez-en un verre le matin à jeun, & demeurez deux heures après ſans rien prendre.

Ou prenez dans un bouillon deux ou trois cuillerées de ſuc de chicorée, de verveine, de fumeterre & de cerfeuil. *Voyez* Hypocondriaque.

Pour apaiſer les vapeurs des femmes, l'eau de méliſſe en maniére de thé eſt fort bonne ; l'eau de la Reine d'Hongrie, depuis une demi-dragme juſqu'à deux dragmes ; l'eau de canelle, depuis une dragme juſqu'à cinq ; l'eau de fleur d'orange, depuis une dragme juſqu'à une once ; l'élixir anti-épileptique, depuis quatre gouttes juſqu'à vingt ; l'eſprit de vin camphré, depuis deux gouttes juſqu'à huit.

VASSAL. Celui-là eſt Vaſſal d'un Seigneur, lorſqu'il a une terre noble qui reléve de ce même Seigneur ; car il n'y a point de terre ſans Seigneur. Le Vaſſal eſt tenu de faire la foi & hommage à ſon Seigneur, rendre l'aveu & dénombrement, & payer les droits utiles dans les mutations qui arrivent de la part du Vaſſal, comme les droits de relief, de quint, & autres.

Mais dès que le Vaſſal ceſſe d'être Poſſeſſeur du Fief, ſon obligation de fidélité & autres ceſſent & ſont éteintes.

VAUTOUR, oiſeau de proie. *Voyez* Oiſeau de proie.

VEAU. *Voyez* Vache.

Après que les veaux ſont nés, on doit les faire tetter trente ou quarante jours, lorſqu'on veut les vendre aux Bouchers ; mais ſi on veut les élever, il faut les faire tetter deux mois.

On apelle veaux de lait ceux qui n'ont point encore mangé de foin, & veaux de riviére ceux qui ſont fort gros, qu'on éleve du côté de Rouen, & qu'on nourrit de lait. Si on veut élever des veaux & des geniſſes pour en faire commerce, il faut examiner ſi on a aſſez de pâturages & de fourrages pour les nourrir ; choiſir les veaux & les geniſſes les plus robuſtes, pour avoir des bœufs de labourage : ceux qui ſont nés depuis le mois de Mars juſqu'au mois de Juin, ſont les plus forts. Dès qu'on les a ſévrés, on doit leur donner du meilleur foin, les mener paître l'Eté tout le long du jour, & les enfermer la nuit dans des étables à part. L'Hyver on doit tenir l'étable bien chaude, & leur donner de tems en tems, outre le fourrage, du ſainfoin & de la luzerne : les emmuzeler quand on les méne aux champs avec leur mere. A deux ans, on doit

les châtrer ; on laisse entiers deux ou trois des plus forts pour remplacer les taureaux : on choisit un tems doux pour cette opération ; on doit pour cela tenir ferme avec un petit fer les nerfs des testicules ; ensuite prendre les bourses, y faire une incision, couper les testicules, mais on laisse l'extrémité qui tient aux nerfs ; on frotte la playe de cendres, on y aplique une emplâtre, on nourrit le veau pendant trois jours de foin haché & de son mouillé ; au troisiéme jour, on met une autre emplâtre de poix fondue, de cendres mêlées avec de l'huile d'olive : à trois ans on le vend, si on veut, ou on le dresse pour le joug.

Longe de veau. On peut la faire cuire à la broche enveloppée de papier ; quand elle est cuite, on y sert dessous, si on veut, une poivrade : on peut aussi la mettre à la braise avec des bardes de lard, & l'assaisonnement nécessaire : on y met la longe, de maniére néanmoins que le côté du rognon soit en haut, on la couvre de tranches de veau & de bardes de lard, on couvre la casserole, on y met du feu dessus & dessous : la longe étant cuite, on la tire & on la met égoutter : on la dresse dans un plat, & on y jette un ragoût de ris de veau & de champignons, truffes, mousserons, &c.

Poitrine de veau ; on l'accommode de différentes façons, comme en fricassée de poulets. Pour cet effet, coupez-la par morceaux, faites-la dégorger dans l'eau, puis blanchir : passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, bouquet, champignons, pincée de farine ; mouillez-la d'un bouillon ; étant cuite & dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & mettez dessus un filet de verjus.

On peut encore la mettre en ragoût de cette sorte. Passez-la d'abord au roux, faites la cuire dans une casserole avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, girofle, muscade, fines herbes, lorsqu'elle est cuite, prenez des champignons avec un peu de farine, passez-les à la poële avec le même lard qui a servi pour la passer au roux, & mêlez le tout.

Fraise de veau. On doit la faire cuire de la même maniére que la tête : on peut la manger frite, & pour cela, on la dégraisse, on la coupe par petits morceaux que l'on trempe dans une pâte, & que l'on fait frire, on peut aussi la servir à différentes sauces.

Foie de veau à l'étuvée. Coupez par tranches de l'épaisseur d'un doigt un foie de veau bien blond, après en avoir ôté les nerfs ; faites fondre du beurre dans une poële, & mettez-y cuire les morceaux de foie assaisonnés de sel & poivre, étant cuits d'un côté, retournez-les de l'autre ; puis retirez-les de la poële, mettez-les cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, le tout haché & remué dans la poële ; ajoutez-y une pincée de farine ; mouillez-le avec un demi-setier de vin.

Rouelle de veau. Maniére de l'aprêter entre deux plats,

Prenez un morceau de rouelle de veau bien épais, lardez-le de gros lard, avec perfil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel & poivre, mettez-le dans une caſſerole couverte, & faites-le cuire à petit feu dans ſon jus; ajoutez-y un oignon & deux racines; lorſqu'il eſt cuit, dégraiſſez le peu de ſauce qu'il a rendu, & mettez-la ſur le morceau de veau.

Rouelle de veau à la braiſe. Prenez des rouelles de veau un peu épaiſſes, piquez-les avec une lardoire de bois, & que les lardons ſoient aſſaiſonnés d'un peu de perfil, ciboule, haché avec fines épices, ſel & poivre; garniſſez le fond d'une caſſerole de quelques petites bardes de lard; arrangez-y les tranches de veau par-deſſus, faites d'abord un feu modéré, afin que la viande ſue, faites-lui prendre couleur des deux côtés; mettez-y un peu de farine, & mouillez de bon bouillon clair. Le veau étant cuit, dégraiſſez & liez-le avec une liaiſon de deux ou trois jaunes d'œufs.

Maniére de faire un fricandeau de veau. *Voyez* Fricandeau.

Ris de veau: ils entrent dans une infinité de ragoûts: on les fait dégorger dans l'eau tiéde, & on les fait blanchir un demi-quart-d'heure dans l'eau bouillante.

Côtelettes de veau en caiſſe. Prenez ſix ou huit côtelettes de veau, apropriez-les, parez-les de leurs os; faites-les blanchir ſur le feu dans une caſſerole où vous aurez mis du lard ratiſſé, gros comme un œuf de beurre frais, avec perfil, ciboule, champignons, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, faites-leur prendre goût; faites une caiſſe de papier, arrangez-y une farce comme pour des petits pâtés, recouvrez-les d'un peu de farce, mettez de la mie de pain par-deſſus avec un peu de beurre fondu, & faites-les cuire au four ſur une feuille de cuire; étant cuits, ſervez-les avec un jus de citron.

Tête de veau. Maniére de l'accommoder. Otez les mâchoires, faites dégorger la tête une nuit entiére dans l'eau, faites la blanchir, enſuite cuire avec une eau blanche où l'on a délayé une poignée de farine, & que l'on a fait bouillir avant d'y mettre la tête, aſſaiſonnez de ſel, poivre, bouquet garni, deux oignons, carottes, panais; la tête étant cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle, & ſervez-la avec une ſauce au vinaigre.

Maniére de couper les divers morceaux de veau. 1°. La longe, on coupe le filet en travers par petites tranches, & le rognon par petits morceaux; au-deſſous de celui-ci eſt un petit filet fort délicat: 2°. le quaſi, par petits morceaux avec ſes petits os: 3°. la poitrine, en travers en ſéparant les côtes des tendons par les endroits où le couteau ne réſiſte pas, le tout après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre: 4°. le carré par côtelettes, en prenant le joint; l'épaule, par tranches deſſus & deſſous; il y a une petite noix

en-dessous de l'épaule sur la hanche, qui est un morceau délicat.

Le bon veau est blanc & gras.

VEAUTRAIT. On apelle ainsi un équipage complet pour la chasse des bêtes noires ; il est composé de lévriers d'attache, & de meutes de chiens courans.

VEGETATION. On entend par ce mot l'action par laquelle les plantes & les arbres se nourrissent, croissent, fleurissent & se multiplient par leurs graines. Les principes de la végétation sont les sels, l'eau & la chaleur ; les sels qui nagent dans l'air, & circulent dans toute la nature, sont la base de la séve, car la séve dépouillée de ses sels, se réduiroit à de l'eau toute pure : l'eau qui provient de la rosée, ou de la pluye, ou des exhalaisons de la terre, dissout & détrempe ces sels, enfin, la chaleur qui s'éleve des entrailles de la terre, ou qui est produite par le soleil, les met en action, dilate les pores de la plante, ouvre les passages, & éleve les sucs dans la tige ; sans ces deux secours la séve est réduite à des sels qui n'ont plus d'action, ou plutôt ce qu'on apelle séve ou suc nourricier, ne subsiste plus, car toute production où il y aura cessation de séve doit mourir. Cependant quoiqu'en Hyver les arbres soient dans l'inaction, la séve n'en subsiste pas moins ; mais le froid l'empêche de circuler & de se changer en nourriture : d'ailleurs, les sels de la terre étant détrempés par l'eau, entrent dans la racine des plantes, ils y fermentent pendant l'Hyver, & le soleil qui survient dilate les pores de la plante. *Voyez* Terre.

VEGETAUX. C'est le nom qu'on donne à toutes sortes de plantes, racines & arbres, qui prennent croissance dans la terre.

VEINE. Vaisseau fort mince du corps qui tontient le sang.

Veine rompue. Reméde. On doit d'abord saigner le malade, lui faire prendre des potions vulnéraires.

VENAISON. On apelle ainsi les bêtes fauves & noires, comme cerfs, chevreuils, sangliers : on dit aussi que tel tems est celui de la venaison, pour dire que ces bêtes sont le plus en chair, & plus aisées à forcer.

VENDANGES. On apelle ainsi le tems de la récolte du vin & les divers travaux nécessaires pour cueillir le raisin & faire le vin. Les vendanges demandent des préparations d'un grand détail : on doit de bonne heure faire la provision de la quantité de poinçons ou tonneaux dont on juge qu'on aura besoin, & les prendre bien conditionnés & de jauge ; faire faire les réparations nécessaires au pressoir & aux cuves ; se précautionner d'un cuvier, de pelles de bois, fourches de fer, de pots d'osier de la grandeur d'un seau, de sébiles de bois, d'entonnoirs, de paniers, de hottes.

Tems de la vandange. On doit attendre la parfaite maturité du raisin pour vendanger, autrement le vin seroit

âcre & ne ſeroit pas de garde. Le vrai tems de cette maturité eſt quand le grain commence à s'attendrir. Pour cet effet, on viſite les vignes, on touche le raiſin, on le preſſe entre les doigts ; ſi le grain étant ouvert, le pepin en ſort dépouillé de ſa chair, & ſi le jus colle les doigts, c'eſt une marque d'une parfaite maturité pour les vins rouges, mais trop grande pour les vins gris de Champagne : il ne faut pas même que cette maturité le ſoit à l'excès pour les vins rouges ; car alors le vin ſeroit trop doux, & ne ſeroit pas de durée. Au reſte, on ne peut vendanger qu'après le ban des vendanges : ce ſont les Seigneurs des lieux, chacun dans leur reſſort, qui ont droit de l'indiquer, mais avec connoiſſance de cauſe après avoir entendu le raport de gens experts & des principaux habitans ; mais il eſt permis à un chacun de retarder le jour de ſes vendanges, ceux qui ont des clos de vignes à part ſont exceptés de cette régle.

La cueillette du raiſin, pour les vins rouges, doit être faite trois heures après le lever du ſoleil & la diſſipation de la roſée, & autant qu'on peut pendant le plus chaud du jour ; le vin en a bien plus de force & de couleur, & ſe conſerve plus long-tems. A l'égard des vins gris de Champagne, on doit vendanger pendant la roſée ou des jours de brouillards, & tâcher de prévenir la chaleur du jour, parce que la roſée, & ſur-tout le brouillard, attendriſſent beaucoup le raiſin ; enſorte que tout tourne en vain, & on en recueille bien d'avantage.

Les raiſins qui ſont le meilleur vin, ſont ceux dont les grains ne ſont pas ſerrés, parce qu'ils mûriſſent plus parfaitement. On doit préférer les ciſeaux à la ſerpette, parce que celle-ci ébranle le raiſin & fait tomber tous les meilleurs grains ; au reſte, il vaut infiniment mieux vendanger ſéparément le raiſin blanc & le rouge.

Dans certains Pays, on cueille les raiſins noirs ſéparément des blancs, & on met a part les raiſins de peu de valeur pour en faire du vin commun : en d'autres, on cueille indiſtinctement tous les raiſins.

A l'égard de la maniere de fouler les raiſins, chaque Pays a ſa maniére : il y en a où on les foule dans la vigne même ; en d'autres, on aporte la vendange à la maiſon ſans l'écraſer, & on la foule à meſure. En certains, & particuliérement pour le vin rouge, on égrape les raiſins à meſure qu'on les verſe dans les tonneaux pour les tranſporter enſuite ; on les foule avec une pillette de bois, juſqu'à les réduire en vin, après quoi on renfonce le tonneau : enfin, en d'autres, on fait uſage d'un grand crible d'archal pour couler le vin.

Voyez la ſuite des travaux de la vendange à l'article du vin.

VENDOISE. Poiſſon aſſez ſemblable à la carpe : il eſt

blanchâtre puis aplati, a le muſeau pointu eſt d'un meilleur goût que la carpe, mais il n'eſt pas ſi commun : on le trouve dans les mêmes lieux que la carpe, & on le pêche de même.

VENTE publique. Il y en a de deux ſortes : la vente forcée & la volontaire, la vente forcée eſt celle qui ſe fait par autorité publique par un Huiſſier ou Sergent, en conſéquence d'une ſaiſie de meubles, dans le plus prochain marché public, aux jours & heures ordinaires : ce jour & heure doivent avoir été ſignifiés à la perſonne du Débiteur. 2°. Il faut qu'il y ait huit jours entre l'éxécution & la vente ; 3°. qu'il y ait un déplacement, c'eſt-à-dire, que les meubles ayent été mis hors de la poſſeſſion du Débiteur & ſans fraude.

La vente volontaire eſt celle qui ſe fait en public par un Huiſſier, au lieu & jour que veut choiſir celui qui la fait faire de ſon bon gré ; mais il faut en avoir obtenu la permiſſion du Juge, & ce par Requête, à laquelle doit être attaché un mémoiree des choſes qu'on veut vendre.

VENTE par décret. C'eſt celle qui ſe fait d'un immeuble, en conſéquence d'une ſaiſie réelle ſuivie des formalités requiſes. *Voyez* Decret.

VENTE. *Voyez* Lods & Ventes.

VENTS (les) ne ſont autre choſe que l'air agité & porté avec viteſſe d'une Contrée à une autre. On compte quatre vents cardinaux : le ſud, qui vient du Midi : le Nord, qui vient du Septentrion : l'Oueſt, qui vient du Couchant ou Occident : & l'Eſt, qui vient de l'Orient.

Entre ces quatre vents, on en place encore quatre autres, & qui ont leur nom compoſé des deux entre leſquels chacun eſt ſitué : ſçavoir, le *Nord-Eſt*, le *Nord-Oueſt*, le *Sud-Eſt* & le *Sud-Oüeſt* : il y a encore d'autres diviſions de vents, mais qu'il ſeroit inutile de raporter.

Les vents ont beaucoup de puiſſance pour changer la conſtitution de l'air, & ils en ont auſſi beaucoup pour varier la conſtitution de nos corps, ſur-tout le vents du Nord & celui du Midi. Tous ceux qui ſe ſont apliqués à la connoiſſance des divers moyens capables de conſerver la ſanté, en ont fait l'expérience.

Nature des vents relativement à la conſtitution de nos corps & des biens de la terre : &c.

1°. Le vent du midi ou du Sud. Comme ce vent n'arrive dans nos Contrées qu'après avoir traverſé des Pays fort chauds, il améne ordinairement des pluies chaudes, des orages, & une chaleur violente ; ainſi la reſpiration eſt alors gênée, les vaiſſeaux ſe gonflent, & les corps tranſpirent abondamment : les viandes ſe corrompent bien plus vîte ; lorſque ce vent ſouffle, & qu'il régne long-tems, il attaque particuliérement la tête, & cauſe des vertiges, des

peſanteurs, des laſſitudes extrêmes. Les arbres qui ſont expoſés au Midi, ont une écorce beaucoup plus fine, & ils ont plus de ſucs que ceux qui ſont ſitués au Nord : les bâtimens même expoſés au Midi, ſont plutôt détruits que ceux qui regardent le Nord. Cependant ce vent eſt le plus favorable pour l'Agriculture, ſur-tout lorſqu'il s'agit d'enſemencer les terres & de tranſplanter les arbres.

2°. Le vent du Nord. Comme ce vent ne traverſe que des Pays froids, il ſouffle un froid cuiſant, & il eſt fort ſec ; ainſi il donne plus de reſſort à tout l'atmoſphère, il reſſerre les pores, condenſe les fluides, empêche la trop grande diſſipation des humeurs : il eſt plus ſalutaire pour le corps des animaux que pour les végétaux ; cependant lorſqu'il domine long-tems, il fait ſentir ſes effets à la poitrine ; il produit des fluxions, des toux, des enrouemens, des douleurs de côté, des friſſons, &c. il eſt encore plus nuiſible aux biens de la terre ; ainſi il ne faut ni planter, ni ſemer lorſqu'il ſouffle, parce que les ſucs de la terre ſont trop condenſés. On ſçait que le côté des jardins expoſés au Nord eſt peu propre à porter des fruits ; il décide preſque toujours de l'abondance de la récolte des fruits, de celle de la moiſſon, & de la qualité de la vendange.

3°. Le vent du couchant donne des pluies longues, abondantes, produit toutes ſortes de fiévres, & affecte les corps catochymes ; mais il eſt moins pernicieux que le vent du Midi, qui diſpoſe tous les fluides à la corruption.

4°. Le vent qui eſt à l'Eſt, eſt celui qui eſt le plus favorable à la ſanté, parce qu'il rend l'air ſerein, & ne donne qu'un dégré modéré de chaleur.

En général, il y a toujours à craindre pour la ſanté, lorſque la viciſſitude qui arrive dans les vents eſt ſubite, quoique cette même viciſſitude ſoit néceſſaire pour entretenir la vie & l'action tant des animaux que des végétaux, qui languiroient ſi l'air avoit toujours les mêmes qualités.

VENTRE, flux de ventre, mal de ventre. *Voyez* Colique, Dévoiement, Diarrhée, Dyſſenterie, Lienterie.

Reméde pour lâcher le ventre. Prenez de la mie de pain, faites-la rôtir au feu, arroſez-la d'huile d'olive, & mangez-la le matin à jeun pendant deux ou trois jours.

Reméde pour reſſerrer le ventre. Faites bouillir deux onces de rapure de corne de cerf dans une pinte & demie d'eau, & juſqu'à la réduction du tiers. Paſſez la liqueur, & puis ajoutez-y trois onces de ſucre, deux onces d'eau-roſe, une once du ſuc de grenade aigres & un gros de ſantal citrin réduit en poudre ; faites-bouillir ce mêlange un petit quart-d'heure ; laiſſez-le refroidir ; donnez de cette gelée au malade par cuillerées.

VERD-DE-GRIS ou VERDET. C'eſt une rouillure de cuivre qui ſe fait en le mouillant avec du vin ou du vinaigre, c'eſt-à-dire, en ſuſpendant de petites plaques de

cuivre ſur la vapeur du vinaigre dans un vaiſſeau fait exprès, après quoi on ramaſſe le verd-de-gris qui s'eſt formé ſur ces lamines. En Languedoc & en Provence, où on en fait un grand commerce, on fait le verdet en faiſant divers lits de ces petites plaques de cuivre, avec des grapes dépouillées de leurs grains : on les laiſſe ainſi en macération juſqu'à ce qu'elles ſoient couvertes en partie d'une rouillure verte ; on racle cette rouillure, & on fait encore de nouveaux lits du reſte du cuivre.

VERGE D'OR. Plante qui croît dans les bois & lieux humides : ſa tige eſt haute de trois pieds ; ſes fleurs diſperſées en épi d'une couleur dorée. Les feuilles & les fleurs de cette plante ſont vulnéraires : on s'en ſert contre la dyſſenterie & le crachement de ſang, la pourriture des gencives, le branlement des dents & les ulcéres.

VERGER. On apelle ainſi un terrein qu'on réſerve à côté du potager, & deſtiné pour les arbres de plein vent, & autres qui ne peuvent pas trouver place dans le potager, comme les hautes tiges qui nuiroient par leur ombrage aux eſpaliers & aux légumes. D'ailleurs, ces fruits qui viennent naturellement ſur une haute tige en plein air, ſont toujours d'un meilleur ſuc & plus délicats. Ces ſortes d'arbres n'étant jamais taillés, la ſéve s'y partage dans un plus grand nombre de branches. 2°. On met dans le verger les eſpéces de poires, qui, étant en eſpalier, pourroient être cotonneuſes, comme le doyenné, la louiſe-bonne, les abricotiers, les pommiers, les amandiers, les mûriers, &c.

Les vergers ſont d'un grand profit, parce que les arbres y donnent du fruit abondamment & de meilleur goût, ſurtout lorſqu'on y fait parquer ou paître, les beſtiaux.

VERJUS. Liqueur exprimée du raiſin verd : il eſt rafraichiſſant & aſtringent, excite l'apétit ; il peut ſervir aux fiévres ardentes.

Les eſpéces qu'on en cultive dans les potagers ſont le bourdelais, le chaſſelas, le corinthe & le muſcat : on plante, on taille, & on provigne les uns & les autres de la même maniére en Janvier, Février & Mai. A la mi-Juillet, on en lie les branches à quelque treillage : on ne leur laiſſe, en les taillant, que trois ou quatre belles branches, on ne les tient longues que de quatre yeux.

Compote de verjus. Prenez deux livres de verjus du plus gros, fendez-le par le côté, ôtez-en les pepins : jettez-le à meſure dans l'eau fraiche, puis faites-le égoutter ; jettez-le dans une poële d'eau bouillante ; quand il ſera tout monté ſur l'eau, ôtez-le du feu : laiſſez-le refroidir ; remettez-le ſur le feu un moment pour le faire reverdir ; faites-les égoutter, & mettez-le dans une livre de ſucre clarifié légérement : faites-lui prendre deux ou trois bouillons ; ôtez-le du feu, & écumez-le. Le ſyrop ne doit point être trop cuit.

GELÉE de verjus. Prenez, par exemple, quatre livres de verjus bien mûr; mettez-le dans une poële avec un demi-ſetier d'eau; écraſez-le un peu & le mettez ſur le feu : faites-le bouillir cinq ou ſix bouillons; étant amorti, jettez-le ſur un tamis pour l'égoutter en le preſſant un peu avec l'écumoire : ſur chopine de jus, il faut trois quarterons de ſucre à la forte-plume, dans lequel vous jetterez votre jus; puis faites-lui prendre un bouillon, écumez-le, & l'empotez.

Marmelade de verjus. Prenez quatre livres de verjus qui ne ſoit pas trop mûr; égrenez-le, jettez-le, dans une poële d'eau bouillante, pour le faire blanchir & reverdir. Quand les grains ſont montés au-deſſus de l'eau, couvrez votre verjus d'un plat; tenez-le ſur de la cendre chaude pendant deux heures : laiſſez-le refroidir dans la même eau : mettez-le égoutter, paſſez-le au tamis : faites deſſécher votre Marmelade ſur le feu. Quand elle eſt bien deſſéchée, ôtez-la de la poële : paſſez-la, faites cuire autant peſant de ſucre à caſſé : incorporez-le avec le fruit, faites frémir le tout, & l'empotez tout chaud.

VERMICELLI. Eſpéce de pâte qui nous vient d'Italie & de Provence, & dont on fait de fort bonnes ſoupes. Cette pâte eſt faite avec de la fine farine, de l'eau bouillante & des blancs d'œufs, on forme cette pâte en petits filets qui reſſemblent a des vers : ſi on met des jaunes d'œufs & du ſafran, le vermicelli eſt jaune : car il y en a de blanc & de jaune.

VERMICULAIRE ou petite Joubarbe. Plante qui croît ſur les murailles & dans les lieux pierreux : elle jette quantité de petites branches fort minces : ſes feuilles ont beaucoup de ſuc, & ſes fleurs ſont jaunes. Cette plante eſt chaude & d'une ſaveur fort âcre : elle eſt fort bonne contre le ſcorbut à raiſon de ſon ſel volatil, & le mal hypocondriaque; ſon ſuc guérit les fiévres intermittentes.

VERMINE, poux ou autres inſectes qui s'attachent à la peau & cauſent des demangeaiſons. Remède pour s'en délivrer. Mêlez du mercure avec du vieux oing, juſqu'à ce que l'on ne le voye point, alors le vieux oing devient tout bleu : frottez-en les endroits où il y a de la vermine, & le lendemain elle eſt morte.

VEROLE (la) eſt la maladie vénérienne qui ſe contracte par un commerce charnel avec des perſonnes débauchées.

Cette maladie eſt terrible : ſon nom ſeul inſpire de l'horreur à l'homme vertueux. Ses ſuites ſont d'une conſéquence extrême; car ſi on la laiſſe veillir, elle eſt regardée comme un mal incurable, & ſon poiſon, quoique lent dans ſa marche, fait enfin tomber le corps en pourriture.

Les bornes de cet Ouvrage ne nous permettent pas d'en-

trer dans le détail qui seroit nécessaire pour donner une idée d'une maladie de cette conséquence, parce qu'elle a une infinité de branches, à vouloir la suivre dans ses progrès, & que les remédes que nous serions en état d'indiquer, nous méneroient trop loin.

Mais indépendamment de cette raison, le but principal que nous nous sommes proposés dans cet Ouvrage, ayant été de traiter de l'administration & de la Culture des Biens de campagne, & accoutumés à écrire sur des matiéres qui ne presentent que des objets purs & conformes à l'innocence des champs, nous avons cru devoir passer rapidement cet article, & n'être point obligés de parler d'une maladie qu'on a honte même de nommer, qui d'ailleurs n'infecte de sa lépre que les Villes & les Cités, où le luxe, l'oisiveté, l'intempérance fournissent de si fortes armes à la volupté, qui au contraire semble respecter l'humble toit du Laboureur, parce que ses mœurs simples, sa vie frugale, ses travaux, arrosés de ses sueurs, lui dérobent tout accès, & le mettent à l'abri de ses moindres atteintes.

VEROLE (la petite) vient d'un mauvais levain qui circule dans la masse du sang, & qui ayant acquis un certain degré de maturité, fermente, se sépare du sang, & produit des pustules sur la peau. Cette maladie est fort contagieuse, & dangereuse pour ceux qui la gagnent par l'air contagieux qu'elle communique.

Comme il y a plusieurs maladies qui ressemblent à la petite verole, à quelques égards, le vulgaire les confond mal à propos avec elle; on doit donc pour cela connoître les signes qui caractérisent une véritable petite vérole. Cette maladie est accompagnée d'une fiévre inflammatoire, pestilentielle, épidemique, toujours contagieuse: son cours est régulier, marqué par quatre-tems ou périodes très-distincts: le premier, celui de la contagion: le second, de l'éruption: le troisiéme, de la suppuration: le quatriéme, de la dessication. Le tems de la contagion ou apareil, est ordinairement de quatre jours, ou trois jours & demi. La durée de ces quatre periodes va à quinze jours: la crise se fait sur la peau en forme de boutons ou pustules remplies d'un pus jaune bien formé, lorsqu'elles sont à leur point de maturité: le tems de l'éruption finit, lorsque le pus se montre à la tête des pustules, ce qui arrive ordinairement le huitiéme jour de la maladie. Ces pustules dans la vraie petite vérole, lorsqu'elle n'est pas simple & fort discréte, font un progrès lent en grosseur & en élévation, elles ne paroissent d'abord qu'entre la peau & l'épiderme: elles ne sortent ordinairement qu'après deux jours de fiévre aux enfans, & trois ou quatre aux adultes. Il y a toujours une diminution considérable de la fiévre & des accidens, quand l'éruption est évacuée: il y a encore une fiévre secondaire dans la petite vérolle la plus bénigne, au com-

mencement de la ſupuration. Enfin, chaque bouton ſupure bien ou mal, ſelon que le caractére des humeurs eſt bon ou mauvais. D'aprés ces ſignes, il eſt aiſé de comprendre que les autres maladies éruptives, comme celle qu'on apelle petite vérole volante, ou variollette, ne ſont point la vraie petite vérole, quoique les boutons imitent par leur couleur & leur figure les puſtules de la véritable; car ces boutons ſe diſſipent promptement ſans produire ni pus, ni ſérosité: d'ailleurs, la petite vérole volante n'a ni la durée, ni la marche, ni le venin dangereux de la véritable.

La petite vérole maligne eſt celle où les boutons ſont les uns auprès des autres, & même ſont entaſſés: elle eſt accompagnée de fiévre ardente, quelquefois même de pourpre.

La volante n'a qu'un très-petit nombre de boutons diſperſés, & n'a preſque jamais de ſuites fâcheuſes.

Les ſignes de la petite vérole en général ſont la fiévre, l'aſſoupiſſement, les vomiſſemens, les maux de tête.

L'éruption ſe fait ordinairement le troiſiéme ou le quatriéme jour, les puſtules ou boutons ſe multiplient pendant trois jours. Ils groſſiſſent les trois autres ſuivans; ils deviennent blancs & purulens trois jours après: dans le tems de cette ſupuration, la fiévre revient, mais elle ceſſe peu à peu; ils ſe deſſéchent & tombent les trois derniers, c'eſt-à-dire, vers le douziéme ou quinziéme jour.

La petite vérole eſt funeſte, & devient mortelle lorſque ſon venin ne peut ſortir pour faire une bonne éruption, ou du moins qu'il en reſte une partie dans le ſang.

Les remédes qu'on doit employer d'abord, ſont, 1°. un lavement ordinaire: 2°. ſi l'aſſoupiſſement & la difficulté de reſpirer ſont conſidérables, on aura recours à la ſaignée du bras, & s'ils continuent, on donnera un vomitif: 3°. dès que l'éruption commence, on doit donner des potions cordiales ou des ſudorifiques, pour chaſſer le levain au-dehors par les ſueurs. *Voyez* Sudorifiques.

Par exemple, le fiel de porc préparé: on en donne cinq grains pour les enfans, dix ou douze pour les adultes, délayés dans un peu de tiſane: on couvre le malade plus qu'à l'ordinaire, & on ne le change point de linge. On réitére la priſe au bout de ſix heures, juſqu'à ce que les boutons ſortent; & lorſqu'il commencent à ſe flétrir & à tomber, on n'en donne qu'une priſe par jour, le tout juſqu'à guériſon. Pendant les ſueurs on donnera un demi-gros de confection d'hyacinthe de quatre en quatre heures: on ſe contentera même de ce dernier remède dans les commencemens, ſans avoir recours aux ſudorifiques, ſur-tout ſi les boutons ſortent avec facilité, & que la fiévre ne ſoit pas violente. La rougeole doit être traitée de la même maniére.

Mais si la petite vérole est maligne & pourpreuse, ce que l'on connoît par la fiévre violente, l'assoupissement, le transport au cerveau, les inquiétudes extraordinaires, on saignera du pied, mais dans le tems de l'éruption, on aura recours aux vomitifs, & si le malade est trop foible, aux purgatifs: le tout avec prudence & jusqu'à une évacuation suffisante, après quoi on peut faire usage du fiel de porc.

Si malgré cette conduite les accidens deviennent plus mauvais, comme si la fiévre redouble: si les pustules du visage s'aplatissent & sont marquées de noir au milieu: s'il se fait une éruption de petits boutons comme de grains de millet: s'il se fait une révolution dans la maladie, causée par le tonnerre ou quelque frayeur; si le pouls devient petit & inégal; s'il y a du délire suivi de mouvemens convulsifs; on supprimera les remédes ci-dessus, & on aura recours aux cordiaux les plus spiritueux, tels que l'élixir thériacal, le lilium, &c. *Voyez* Cordiaux.

Pour préserver les yeux de tous fâcheux accidens, on doit user d'un collyre fait de safran, mêlé avec de l'eau de plantain: pour les violens maux de gorge, causés par les pustules, on fait gargariser la bouche avec de l'eau d'orge & du miel: pour le gonflement du nez, on débouche les narines avec de l'huile rosat.

Pour aller au-devant de la difformité du visage que causent les trous de la petite vérole, on doit le baigner soir & matin avec de l'huile d'amandes douces & de l'eau d'orge, dès que les grains de la petite vérole commencent à blanchir & jusqu'au neuviéme jour; alors on appliquera sur le visage une purée de lentilles de l'épaisseur d'un écu, & on l'y laissera jusqu'à ce qu'elle tombe par écailles, après quoi on oindra le visage avec de la pommade de vieux lard jusqu'au seiziéme jour, & puis avec de la pommade blanche.

Au reste, tant que la fiévre dure, on ne doit nourrir le malade qu'avec des bouillons faits avec du bœuf, du veau & de la volaille. La boisson doit être une tisane faite avec de la racine de scorsonére, des lentilles, du chiendent & de la réglisse: après la fiévre cessée, on le nourrira de potage, d'œufs frais & autres alimens legers, avec du vin trempé, jusqu'au vingt-uniéme jour; ensuite on le purgera convenablement. *Helvet. Traité des Maladies.*

Au reste, les petites véroles bénignes sont les plus ordinaires; elles guérissent la plûpart du tems étant confiées aux seules ressources du régime & de la nature: à l'égard de celles qui sont dangéreuses & dont le cas est plus rare, elles ont besoin de tous les secours de l'art & de toute l'intelligence d'un Médecin prudent.

Dans les petites véroles difficiles, le danger cesse lorsque le pouls devient ventral, c'est-à-dire, developé, inégal, intercadent,

Autres obſervations ſur la petite vérole. Lorſque la petite vérole ou la Rougeole ne lévent pas bien, ou que l'éruption ne ſe ſoutient pas par la foibleſſe du cœur, on peut ſe ſervir d'une potion cordiale faite de cette ſorte.

Prenez des eaux diſtillées de Méliſſe ſimple, & de chardon benit, de chacune deux onces: de la confection d'hyacinthe, un gros: de fleur d'orange deux gros: de ſyrop d'œillet, & de limon, de chaque une demi-once: mêlez le tout: donnez-en d'heure en heure à la cuiller. Cette potion convient dans toutes les grandes foibleſſes, dans les accouchemens longs & laborieux.

Autre Reméde pour la faire ſortir. Prenez de la fiente de chévre, de brebis, ou de mouton nouvellement faite, que vous mêlerez dans un verre de vin d'Eſpagne, ou de biére pour les pauvres. Quand cela ſera d'une épaiſſeur raiſonnable, on le fera boire au malade, & on le tiendra chaudement dans le lit pour le faire ſuer.

Ou prenez deux ou trois grains de ſafran bien ſéché, faites-en un nouet dans un linge fin, faites infuſer cela dans du vin blanc, juſqu'à ce que toute la teinture & vertu en ſoit extraite; puis preſſez-le fort, & donnez la liqueur au malade pour le faire ſuer.

Pour empêcher les marques de la petite vérole. Reméde. Il faut, lorſque les puſtules ſont mûres, aprocher du viſage un fer chaud pluſieurs fois le jour; ce qui les deſſéche & les empêche de creuſer. *Eph. d'All.*

Ou oindre le viſage fréquemment pendant deux jours avec de l'eſprit de vin, dans lequel on aura fait diſſoudre de la myrrhe en poudre; enſuite l'oindre avec une plume trempée dans une diſſolution de ſucre de ſaturné, faite en eau roſe, qu'on renouvellera de tems en tems.

Ou battez un jaune d'œuf cuit mollet avec trois cuillerées d'huile de chénevis, juſqu'à ce que le tout ſoit en forme de pommade, dont vous oindrez les grains de petite vérole, quand ils ſeront blancs, pour les faire ſécher promptement & tomber.

Autre moyen d'empêcher la petite vérole de marquer ſur le viſage. Lorſque l'éruption eſt faite, & que les boutons commencent à groſſir & à ſe remplir de matiére purulente, prenez de la craie bien pulvériſée, mêlez-la avec de la crême nouvelle, faites-en une eſpéce de pommade un peu liquide, & frottez-en le viſage du malade avec une plume: il faut la renouveller à meſure que vous vous apercevez qu'elle ſéche. Comme la fraîcheur de la crême empêchera la démangeaiſon, le malade ne ſera pas tenté de ſe gratter; d'un autre côté, la craie qui eſt mêlée, deſſeche inſenſiblement la matiére dans les boutons, l'empêche de caver dans la chair & de creuſer; tous ceux qui ont pris cette précaution, s'en ſont fort bien trouvés.

Inoculation de la petite vérole. On apelle ainſi l'inſertion qu'on

qu'on fait de la matiére variolique ſur un ſujet, afin qu'il contracte cette maladie, laquelle alors n'a point les ſuites dangereuſes qu'elle a lorſqu'elle vient naturellement. On prétend que l'inſertion de la petite vérole eſt établie depuis un tems immémorial à la Chine, & obſervée depuis deux cens ans en Circaſſie & en Géorgie : il eſt conſtant qu'elle eſt en uſage à Conſtantinople depuis 1673, & en Angleterre depuis 1721, d'où elle s'eſt répandue en Allemagne, en France & en Italie : elle eſt ſans contredit l'une des plus belles pratiques dont on ait enrichi la Médecine, & une invention très-utile au genre humain ; cependant comme c'eſt une invention moderne, elle eſt en butte à la contradiction de la plus grande partie des hommes.

Il eſt encore conſtant que le nombre de ceux qui ſont morts par la voye de l'inoculation, n'eſt preſque rien en comparaiſon du nombre de ceux qui meurent de la petite vérole naturelle. On l'a pratiqué à Paris ſur pluſieurs Sujets, & avec ſuccès : en voici un exemple fait ſur un enfant de quatre ans. D'abord un Médecin & un Chirurgien le préparérent pendant une huitaine de jours, pendant leſquels l'enfant fut ſaigné deux fois ; on lui fit obſerver une diéte rafraîchiſſante, uſant principalement de lait, après quoi on fit l'opération le premier Avril. On la pratiqua ſuivant la méthode qui paroit avoir réuſſi le mieux dans les Pays étrangers, c'eſt-à-dire, on fit dans la partie moyenne & externe de chaque bras une legére inciſion qui ne faiſoit qu'effleurer la peau, & on y inféra un fil imbibé de l'humeur varioleuſe que l'on avoit choiſie de la meilleure qualité ; un apareil contenoit ces fils ; on ne les retira qu'au bout de quarante-huit heures : ces fils avoient été imbibés de cette humeur le 2 Septembre d'auparavant. & ſept mois avant qu'on s'en ſervît. L'enfant eût des ſymptômes, qui ordinairement ne ſe remarquent point dans les perſonnes inoculées. Huit heures après l'opération, il lui prit un peu de fiévre avec de l'aſſoupiſſement, ce qui continua pendant huit jours de ſuite avec de petits redoublemens ſur le ſoir. Cet accident engagea à lui faire obſerver une diéte plus exacte : le dix-huitiéme jour la fiévre augmenta avec du vomiſſement, & les autres ſignes avant-coureurs de la petite vérole, qui durérent juſqu'au lendemain que l'éruption commença à ſe faire. Deux jours avant le tems, les playes des bras qui paroiſſoient fermées, s'étoient rouvertes & enflammées : l'éruption ſe fit parfaitement bien ; dès le dix, la fiévre tomba, & les boutons gros & diſcrets n'étoient qu'au nombre de quinze ſur le viſage, & d'environ cent ſoixante ſur le reſte du corps. Le quinze au ſoir la ſupuration commença, mais ſans fiévre, ce qui eſt un des avantages de la petite vérole inoculée ſur la petite vérole naturelle. Le reſte de la maladie ſe paſſa très-heureuſement ſans aucun événement particulier : le vingt toutes les croûtes étoient bien formées, & peu de jours après l'enfant étoit parfaitement

guéri, ſans aucune mauvaiſe ſuite, & ſans preſque de rougeur au viſage. *Extrait de la Lettre de M. Geoffroy, Médecin de Paris, à un Médecin de Province. Jour. Econ. Juin 1755.*

VERON. Petit poiſſon qui a le dos de couleur d'or, le ventre de couleur d'argent, les côtés un peu rouges; ſa peau eſt tachetée de noir; ſa queue ſe termine en aile large & dorée; ſa chair eſt eſtimée.

VERONIQUE mâle rampante. Plante qui croît dans les lieux ſablonneux & pierreux: elle pouſſe pluſieurs tiges rondes & nouées qui ſerpentent à terre; les feuilles ſont velues, dentelées, d'un goût amer, ſes fleurs ſont bleues & diviſées en épis. Cette plante eſt aſtringente & fort vulnéraire; on s'en ſert en maniére de thé dans l'obſtruction des poumons, du foie & de la rate, toux, crachemens de ſang, vertiges & aſſoupiſſement; on s'en ſert extérieurement pour la gale, la teigne & toutes ſortes d'ulcéres.

VÉRONIQUE femelle. Petite plante qui croît entre les blés; ſes feuilles ſont preſque rondes & velues, & d'un goût fort amer. Cette plante eſt vulnéraire & purifie le ſang; elle eſt fort bonne pour les ulcéres, la gale, &c.

VERRAT. On apelle ainſi le cochon qui eſt le mâle de la truie, & deſtiné à la multiplication du Troupeau. Un bon verrat doit être court & ramaſſé, avoir la tête groſſe, le grouin court, le ventre ovale, les jambes courtes & groſſes, la ſoie épaiſſe & noire, du moins pour un Pays froid. Il peut ſervir à la multiplication depuis un an juſqu'à cinq, & un ſeul ſuffit pour dix truies. On doit tenir les verrats toujours ſéparés des truies, excepté le tems du ſouer ou de l'accouplement, de peur qu'ils ne mordent ou ne faſſent avorter les femelles.

VERRE. Le verre eſt le dernier ouvrage que l'art peut faire par le moyen du feu; car tous les métaux à force de feu ſe tournent enfin en verre: ce qui le rend tranſparent, c'eſt que ſes pores ſont vis-à-vis les uns des autres. Celui qu'on fait en Lorraine ſert pour les carroſſes, & celui qu'on fait en France pour les vitres.

Le verre ordinaire ſe fait avec le ſel des cendres de fougére & des cailloux blancs, ou de ſable blanc bien lavé. On prétend que le plus beau ſe fait avec des cryſtaux de roche, ou avec la ſoude du Levant; le tout dans des pots bien cuits, & expoſés à un feu très-violent. C'eſt dans les forêts de Normandie qu'on en fabrique le plus, & où il y a le plus de verreries. En France on façonne le verre par grandes piéces rondes qui ont un gros nœud au milieu. On coupe le verre avec la pointe d'un diamant fin.

On peut recoller des verres ou cryſtaux caſſés avec l'eau gluante qui coule des limaçons qu'on a pris & embrochés dans un petit bâton, & qu'on a expoſés au ſoleil; il faut y ajouter du lait, de tithimale, joindre le verre avec ce mélange, & le faire ſécher au ſoleil.

VERRE pour vitres. Celui de France eſt fort beau quand il eſt choiſi bien droit : il vaut ſix, ſept & huit ſous le pied de douze pouces ſur douze pouces.

VERRUE ou Poireau. Petite tumeur raboteuſe qui ſe leve ſur la peau.

Reméde. Egratignez les verrues avec l'ongle, & frottez-les ſouvent avec le pourpier froiſſé entre les doigts : ou avec la ſaumure du fond des pots à beurre, ou avec le jus de bourrache, ou le lait du fumier, ou avec le jus gluant d'un limaçon piqué, ou avec la diſſolution du ſel ammoniac en eau commune, tenant ſi on veut un linge deſſus trempé dans cette eau.

VERS. (les) Petits animaux qui ſe forment dans les diverſes parties du corps humain.

1°. Dans la tête, où ils font ſentir de violentes douleurs. Reméde. Uſez du vin de malvoiſie dans lequel vous aurez fait bouillir des raiforts.

2°. Dans le nez, ou les chaſſe par le ſuc des feuilles de bétoine.

3°. Dans les oreilles, inſtillez-y du jus d'oignon, ou un peu de ſuc de calament, ou du jus d'abſinthe.

4°. Dans les dents, mâchez la racine de plantain, ou prenez une dragme d'aloës, douze grains de camphre ; mêlez-les, trempez du coton dedans, & mettez-le ſur la dent ; on doit tenir ſes dents propres, & ſe les laver après les repas.

5°. Dans les poumons, ou la poitrine ; ceux-ci cauſent des toux violentes ; le cracher les fait ſortir, & pour l'exciter, prenez du ſuc de marrube blanc avec un peu de miel, & ſuccez-le.

6°. Dans le foie, ils cauſent des peſanteurs de foie & une grande mélancolie. Prenez douze grains de poudre de cloportes dans du bouillon pendant pluſieurs jours de ſuite, & le matin.

7°. Dans le cœur, ils cauſent ces palpitations, des ſyncopes, & ce que le vulgaire apelle la paſſion lunatique ; pour les tuer, buvez du ſuc d'ail, de raifort & de creſſon.

8°. Dans le péricarde ou membrane qui envelope le cœur. Prenez dans des bouillons du jus de ſcabieuſe en décoction ou en ſyncope. Faites un cataplaſme avec les feuilles d'artichaut & d'abſinthe cuites dans du vinaigre ; apliquez-le ſur la région du cœur.

9°. Dans le ſang. Reméde. Le jus de cerfeuil, un demi-verre trois fois par jour.

10°. Dans les reins. Prenez un demi-gros de ſel végétal tous les matins dans du bouillon.

11°. Dans les ulcéres qu'ils rongent, dans les grains de la petite vérole, dans les bubons. Frottez-les du ſuc de calament, ou d'eupatoire, ou de la poudre de plantain.

12°. Sous la peau entre cuir & chair : il y en a de pluſieurs ſortes, les plus mauvais viennent aux bras, aux jambes, &

ſur-tout au dos des petits enfans. Reméde. Baignez l'enfant dans l'eau tiéde, frottez-lui enſuite le dos auprès du feu avec du miel, & paſſez deſſus un linge un peu rude qui les fait tomber.

Ces mêmes vers cauſent des puſtules, & ce qu'on apelle gale, gratelle; lavez la partie affectée de lait de vache bouilli; ou parfumez-la de fumée de ſoufre jetté ſur les charbons; ou avec de l'eau de la forge des Maréchaux, ou du jus de citron.

13°. Dans le nombril des enfans. On les apelle umbilicaux; ils leur cauſent une maigreur & une langueur univerſelle: 1°. un petit poiſſon apellé goujon, & qu'on attache le ſoir ſur le nombril de l'enfant, fait connoître que le ver y ſéjourne lorſque ce poiſſon ſe trouve rongé; 2°. remettez-en un autre pour attirer le ver, & prenez la moitié d'une coquille de noix, mettez-y de la poudre de cryſtal de Veniſe & de ſabine, mêlez avec un peu de miel; apliquez la coquille ſur le nombril, & le ver attiré par le miel mange de cette mixtion qui le fait mourir, après quoi on fait avaler à l'enfant quelque médicament qui entraîne le ver par les ſelles.

14°. Dans les inteſtins, & 1°. les longs & ronds; ceux-ci cauſent des nauſées, des vomiſſemens, des tranchées, des dégoûts; & quelquefois au contraire une faim dévorante, des friſſons, des épilepſies, des étourdiſſemens, des chancellemens étant debout, des convulſions. Reméde. Donnez le matin à jeun quelques cuillerées d'huile, particuliérement de celle de noix, ou une dragme de poudre d'écorce d'orange, infuſée dans du vin blanc pendant la nuit.

Ou une décoction de ſcordium; mais en même tems donnez un lavement de lait ſucré; car le ſcordium chaſſe les vers en bas, & le lavement par ſa douceur les attire & les fait ſortir dehors; ou faites avaler à jeun du lait dans lequel vous aurez fait cuire de l'ail; & ce, tant aux enfans qu'aux adultes.

15°. Près du fondement, dans lequel ils cauſent des demangeaiſons, & occaſionent des ſyncopes & des envies d'aller à la ſelle; comme ils ſont difficiles à chaſſer, on les attaque par le bas. Reméde. Mettez au fondement un ſupoſitoire de coton, trempé dans du fiel de bœuf ou dans de l'aloës diſſous; ou introduiſez un petit morceau de lard attaché à un fil; ou prenez un lavement fait d'une décoction de racine de grande gentiane, de perſicaire, d'abſinthe, &c. En général, tous les amers ſont excellens contre les vers.

2°. Les VERS plats & larges; & 1°. le ver apellé *Tænia*. Les ſignes de ce ver ſont des laſſitudes qui prennent d'abord après le repas, des aſſoupiſſemens fréquens qui cauſent des peſanteurs au-deſſus du nombril, 2°. Le ver apellé *Solium* ou plat. Les ſignes de ce ver ſont des douleurs de foie paſſagéres, qui ſe font ſentir à jeun, & ſuivies d'un

grand cours de ſalive, & d'une privation de parole, qui ne dure que peu de tems, des douleurs d'eſtomac, une longue douleur du dos, une grande pâleur, une foibleſſe de tout le corps, des apetits déréglés pour les mêmes viandes, des douleurs que l'on ſent à jeun vers la région du foie.

Reméde. Prenez diagréde, crême de tartre, diaphorétique minéral, de chaque demi-ſcrupule; rhubarbe récemment pilée, demi-dragme; racine de fougére femelle en poudre, demi-dragme; feuilles & fleurs de tanaiſe champêtre en poudre, une pincée; écorce de racine de mûrier cueillie avant que les mûres ſoient en maturité, en poudre une dragme; mâchez le tout, & le prenez dans un bouillon gras le matin à l'heure du réveil; augmenter la doſe ſelon l'âge & le tempéramment.

Comme ce reméde tue le ver ſans le chaſſer, il faut ſe purger le lendemain: on peut même le réitérer trois ou quatre fois s'il ne réuſſit pas la premiére, & ſe purgeant le lendemain.

Autre Reméde. Prenez trois dragmes & demie d'écorce de racine de mûrier, cueillie avant la maturité de ſon fruit; faites-la bouillir dans une chopine d'eau commune pendant demi-heure. Donnez cela à boire le matin à jeun en deux priſes d'une demi-heure à l'autre: on réitére ce reméde trois ou quatre fois.

On doit donner les remédes contre les vers dans le déclin de la lune, ils réuſſiſſent beaucoup mieux: dans les maladies des vers, on ne doit pas demeurer long-tems ſans manger.

Pour ſe garantir des vers, il faut éviter les laitages, (excepté le beurre) les choſes ſucrées, le viandes vinaigrées, les melons, les champignons, &c.

2°. On ne doit point manger, que les alimens du repas précédent ne ſoient digérés; on doit éviter la diverſité des viandes, & la trop grande aplication de l'eſprit après avoir mangé. *Voyez* Enfans.

Vers des chevaux. Il y en a qui leur donnent des tranchées, d'autres qui les font maigrir. Reméde. On peut leur donner du foin mouillé, avec de l'eau où l'on aura diſſous du ſel de nitre ou du ſalpêtre, ou des feuilles de pêcher & de ſaules toutes vertes, hachées & mêlées parmi l'avoine; ou bien deux pilules faites avec ſix dragmes de ſublimé, ou mercure doux bien préparé, & une once de thériaque, ou une livre de limaille d'acier, dont on donnera une once chaque jour dans du ſon mouillé.

Vers de terre. Inſectes qui s'engendrent & ſe nourriſſent de terre; les meilleurs ſont ceux qui ont des lignes rouges autour du cou. On s'en ſert contre l'apoplexie, les convulſions, & les autres affections du cerveau: on les donne entiérement, en les écraſant & les coulant par un

linge avec du vin ; on les aplique extérieurement ou on les laiſſe mourir, & ils apaiſent les vives douleurs : on doit les prendre le ſoir après la pluie. Leur décoction eſt bonne dans la dyſſenterie, les affections ou la goutte ſcorbutique ; & leur poudre dans la jauniſſe, & dans tous les remédes pour les plaies.

VERS A SOIE. Eſpéce de chenille qui produit la ſoie. Un vers à ſoie eſt compoſé de pluſieurs anneaux à reſſort ; il a des pieds, & comme des crochets pour s'arrêter ; deux rangs de dents qui lui ſervent pour tailler la feuille de haut en-bas : autour du ventre un petit ſac fort long qui contient une eſpéce de gomme de couleur de ſouci, avec laquelle il forme ſon fil d'une maniére ſurprenante ; ſous la bouche, une ſorte de filiére de laquelle il fait ſortir par deux ouvertures quelques gouttes de cette gomme qui eſt la matiére dont il fait ſon fil. Cette gomme prend la forme des ouvertures, & s'allonge en un double fil, qui a aſſez de conſiſtance pour envelopper le ver.

Pour élever des vers à ſoie, il faut, 1°. avoir de la bonne graine ; la meilleure eſt d'une couleur obſcure, mais vive ; elle doit être lourde, & jetter un peu de liqueur quand elle ſe caſſe, & venir d'un Pays moins chaud que celui où on la veut faire multiplier. Celle qu'on a de ſes propres races de vers, vaut toujours mieux ; la bonne graine va au fond lorſqu'on la met tremper dans du vin, la mauvaiſe ſurnage ; elle eſt ordinairement blanche & legére.

2°. On ne doit penſer à faire éclorre la graine des vers à ſoie, que lorſque les feuilles de mûrier commencent à paroître, & on ne doit ſe munir de graine pour faire éclorre, qu'à proportion qu'on a de mûriers. Une once de bonne graine donne aſſez de vers pour conſommer les feuilles de quatre grands mûriers blancs. Les mûriers blancs, ſont ceux qui produiſent les mûres blanches ; ils ſont les meilleurs pour les vers à ſoie : ſi on étoit obligé de ſervir de feuilles de mûriers noirs, il ne faudroit que celles d'un ſeul arbre, & environ la moitié d'un autre, parce qu'ils ont les feuilles plus dures & plus fortes. Sur quoi il faut obſerver, 1°. que les vers à ſoie, nourris de feuilles de mûriers blancs qui viennent dans des terreins gras dont les ſucs ſont abondans, donnent une ſoie plus groſſiére & moins forte ; que ceux qui ſont nourris de jeune arbre de dix à douze ans, donnent une quantité de ſoie moins fine & moins bonne, que ceux nourris d'arbres de dix-huit & de vingt-quatre ans : ainſi les arbres les plus vieux doivent toujours être préférés aux autres : 2°. que la nourriture variée, priſe dans différens terreins & à différens arbres, contribue à rendre la ſoie inégale ; que les feuilles mouillées, celles qu'on leur donne après avoir été fanées, les tendres & les dures mêlées enſemble ; qu'en un mot, tous ces défauts d'attention ſont cauſe du peu de ſuccès qu'ont

les vers à soie, & du peu de revenu que l'on en tire : 4°. qu'un air pur & tempéré, une exposition au Midi, convient à ces insectes, qui sont extrêmement délicats, qu'ils exigent beaucoup de propreté ; la moindre odeur impure ou trop forte est une peste pour eux.

3°. On doit être pourvu de mûriers un peu plus qu'il n'en faut précisément pour la quantité de vers à soie qu'on veut avoir. Ils doivent être plantés éloignés chacun de quatre toises, pour qu'ils ne se nuisent pas. On doit greffer de l'espéce qui a la feuille la plus large & la plus lisse. On n'en doit cueillir les feuilles que quand le soleil a bien séché la rosée & la pluie : il faut les cueillir avec les mains bien nettes, & feuille à feuille, & non en coulant la main le long d'une branche pour prendre toutes les feuilles, ou bien, on peut les couper par les queues avec de grands ciseaux, & les laisser tomber sur des draps étendus au-dessous, puis on les met dans des sacs ou de grandes corbeilles. La feuille des mûriers qui sont dans les lieux aquatiques, ne vaut rien.

Maniére de faire éclorre les Vers à soie.

C'est au Printems qu'on doit faire cette opération, & on y employe la chaleur artificielle. D'abord on doit faire tremper la graine un quart-d'heure dans de bon vin : on ne se sert que de celle qui coule à fond, puis on la fait sécher au soleil ; ensuite on met cette graine dans une boëte neuve de bois leger, sans odeur, garnie en dedans de coton ou de filasse bien séché ; la répandre dessus, mais non à tas ; mettre un lit de coton sur cette graine éparse, & sur le tout un papier blanc criblé de petits trous : fermer la boëte, la mettre entre deux oreilles de plume échauffés au soleil ; les envelopper d'une couverture, & entretenir autant qu'on peut le même degré de chaleur : trois ou quatre jours après, la graine noircit, & le ver est prêt à sortir du coton ; alors on met sur le papier percé des feuilles de mûriers fraiches, & sur-tout bien séches : celles des vieux mûriers sont plus saines que celles des jeunes.

Au bout de quelque-tems on voit que les vers ont été chercher leur nourriture aux feuilles qu'ils ont piquetés. Le ver à soie en cet état est d'abord d'un gris obscur il a la tête très-noire, est long comme une chenille ; on doit alors ôter les feuilles avec les vers qui y sont attachés ; se servir pour cela d'une aiguille sans pointe, les ranger par petits tas dans d'autres boëtes, & mettre des feuilles de mûriers, entre ces divers tas. Il ne faut mettre dans une même boëte que les vers qui sont nés le même jour, & on ne doit point les mêler avec d'autres : ainsi on multiplie les boëtes à proportion de ce qu'on a de vers ; ceux qui n'en ont pas assez, doivent les mettre, ou dans des cribles, ou sur de

petites planches à rebord, & les couvrir d'un linge, de même que les boëtes ; il faut les laiſſer quatre ou cinq jours dans ſes ſecondes boëtes ou cribles, & leur donner abondamment des feuilles de mûrier ; mais il faut obſerver que dans le premier âge juſqu'à la première mue, il faut leur donner des bourgeons ; enſuite, & pendant les quatre mues, de la plus tendre feuille ; & après les mues juſqu'à la ſoie, des feuilles fortes & bien nourries.

A l'égard de la quantité, on doit leur en donner le matin & le ſoir, depuis leur naiſſance juſqu'à leur ſeconde mue ; trois fois le jour, depuis leur troiſiéme mue juſqu'à la derniére ; & cinq ou ſix fois, depuis la derniére juſqu'à la fin de leur vie, qui n'eſt guére plus que de ſix ſemaines ; c'eſt le moyen qu'ils faſſent rondement toutes leurs métamorphoſes.

Il faut avoir attention de ne leur point donner des feuilles mouillées ni gâtées, ni de qualités différentes, comme de leur en donner de nouvelles après des vieilles, ou de celles de mûrier blanc & de mûrier noir.

Au reſte, lorſqu'ils ſont dans les ſecondes boëtes, on doit diminuer de jour en jour la chaleur dans laquelle on les a entretenus.

Au bout de ce terme de quatre ou cinq jours, on doit les mettre dans un lieu qu'on leur a deſtiné pour faire leurs productions. Ce doit être une chambre expoſée en bon air, & garantie des vents par des chaſſis bien clos, éloignée de toute mauvaiſe odeur, comme d'ail, d'oignon, de fumée de tabac, & des grands bruits, comme de celui des cloches, des chaudronniers, des tambours, &c. On a ſoin d'en bien fermer tous les trous par où quelque rat ou inſecte pourroit ſe gliſſer au milieu de la chambre, en former un carré avec quatre piéces de bois en forme de colonne : on y étend cinq ou ſix rangs de tablettes, ſoit de planches ou de claies, eſpacées d'un pied & demi avec un rebord à chacune.

Les perſonnes qui ſe piquent d'une plus grande recherche, veulent que la chambre, ou cabinet, ſoit également bien percée, éclairée, vitrée : que les volets ou contre-vents cloſent aſſez pour que les éclairs n'y pénétrent pas, à quoi ils pourvoient avec du papier collé aux jointures : ils veulent encore que les planches, dont on fait les étages entiers qui régnent en travers les poteaux, leſquelles forment les colonnes de ce petit édifice, ſoient attachées aux liteaux avec des morceaux de cuir en façon de charniéres, l'une d'un côté & l'autre de l'autre, afin qu'on puiſſe les lever & les baiſſer comme un couvercle de coffre. Selon ces mêmes connoiſſeurs, une planche de quatre pieds de longueur ſur un de largeur peut contenir environ trois cens vers à ſoie : un cabinet, par exemple de douze pieds de long ſur autant de large & dix de haut, en peut contenir dix-huit mille, ſi on

y peut faire dix étages & trois rangées de tablettes. Mille huit cens vers peuvent donner autant de coucons ; mais comme il en périt toujours, à les estimer à mille cinq cens qui viennent à bien, cent cinquante coucons doivent produire une once de soie crue quand ils sont bons ; ainsi les mille cinq cens donneront environ six livres de soie trait.

Après une telle épreuve, on peut travailler en grand, proportionnellement aux mûriers qu'on a, & faire construire un bâtiment tout exprès, bien exposé sur un côteau à l'abri des mauvais vents, & non dans les vallons.

Les Payſans du Languedoc, dans l'impossibilité où ils sont de mieux loger les vers à soie, les placent au milieu de leur chambre sur des treteaux, ou entre quatre perches plantées en terre & attachées aux solives, le long desquelles ils les disposent par étages, & ils en tirent le meilleur parti qu'ils peuvent.

Le logement des vers à soie étant tout disposé, on doit mettre sur toutes ces tablettes les vers avec les feuilles auxquelles ils sont attachés, les y ranger un peu au large, & petit à petit : ouvrir un peu les fenêtres lorsqu'il fait soleil, pour les accoutumer à l'air : on met ensemble ceux qui sont nés le même jour, & les autres sur d'autres tablettes.

Plus ils grossissent, plus on doit étendre l'espace où on les a mis ; tenir nette leur chambre, y répandre du vinaigre & quelques herbes aromatiques, comme thim, serpolet, lavande, romarin.

Pendant tout le tems qu'ils gardent la forme de vers, ils changent quatre fois de peau de huit en huit jours, & ils mettent trois ou quatre jours à chaque mue, pendant laquelle ils dorment ; ainsi ils mangent & dorment alternativement, & à chaque réveil ils changent de peau, qui de grisâtre qu'elle étoit, devient de plus en plus blanchâtre.

Dès qu'ils sont éclos, ils mangent pendant huit jours, puis dorment pendant trois ou quatre.

Lorsqu'ils sont en cet état, on ne doit point les toucher, & comme ils ne mangent point pendant ces trois ou quatre jours, il faut leur donner abondamment des feuilles de mûrier dès qu'ils sortent de mue. Après la seconde mue, il faut nettoyer leurs tablettes au moins de quatre en quatre jours, & les changer de litiére ; ainsi on doit laisser à chaque tablette des places vuides pour les y transporter.

C'est une marque qu'ils déclinent lorsqu'ils ne grossissent pas ; on doit alors frotter leurs planches d'herbes fortes : on connoît qu'ils sont malades lorsqu'on les voit jaunes, enflés, luisans ; à l'égard de ceux qui sont luisans & verdâtres, comme ils n'en peuvent réchaper, on doit les jetter aux poules. En général, quand ils sont malades, il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur ; mais les séparer des autres, & jetter du vinaigre sur une pêle rougie au feu cinq ou six fois en vingt-quatre heures ; le

grand chaud & l'air étouffé leur eſt plus contraire que le froid.

Sept ou huit jours après les quatre mues, les vers ſont prêts de monter & de filer pour donner la ſoie : on les apelle en cet état vers en fraiſe. On les connoît, parce qu'alors leur tête devient flétrie, la queue épatée, le corps s'enfle autour de la gorge, & eſt d'une conſiſtance fort molle, leur muſeau eſt plus pointu, leurs cercles de verdâtres qu'ils étoient deviennent jaunes dorés, marque de la ſoie qu'ils veulent jetter ; on les voit courir parmi eux, ils ne ſe ſoucient plus de manger ; ces marques font connoître qu'ils veulent monter & filer la ſoie. Dans ce nouvel état, qui dure quatre ou cinq jours, il faut les tenir au large & proprement, leur faire bonne litiére, leur donner des feuilles fortes en abondance, & cinq ou ſix fois le jour ; mais alors ils convertiſſent toute leur nourriture en ſoie : ſi quelqu'un de ces ſoins a manqué au ver à ſoie, on le verra deſcendre de la bruyére ſur laquelle il étoit monté, non pour manger, puiſqu'alors il ne mange plus, mais pour languir & trainer juſqu'à ce qu'il meure ; la ſubſtance deſtinée à faire de la ſoie ſe tourne en eau, & on doit les jeter aux poules.

En même tems on doit pratiquer dans l'entre-deux de chaque tablette des cabanes en forme d'allées couvertes, faites de petits rameaux ou petites verges de bouleau ou de bruyére bien ſecs, ſans odeur, ſans aucun piquant, afin que les vers puiſſent monter juſqu'au haut, & ſe loger dans les petites voûtes qu'ils trouvent, & qui doivent être faites avec des pelures d'oſier ; chaque cabane doit être large d'un pied & demi & longue de trois pieds, qui eſt la profondeur ordinaire des tablettes.

Ces cabanes étant préparées, on doit étendre les vers à ſoie ſur des feuilles de papier bien nettes, que l'on a couchées ſur le plancher de ces cabanes ; ne leur donner à manger que peu, c'eſt-à-dire, de deux en deux heures, des feuilles fortes & vertes, & ne plus les nettoyer. A l'égard des vers qui ont le corps ramaſſé & les pieds raccourcis, & qui ſe laiſſent tomber en montant, il faut les mettre dans des cornets de papier, ou ſur quelques planches avec quelques touffes de chiendent.

Lorſque les vers cherchent les pieds des rameaux, & que leur corps eſt tranſparent, c'eſt une marque qu'ils s'enrameront bien-tôt : on ceſſe de leur donner de la nourriture dès qu'ils montent aux rameaux ; d'abord ils ſe promènent de côté & d'autre, puis ils ſe fixent dans un lieu un peu ſpacieux pour s'y pouvoir tourner dans leur coque. Le premier jour, le ver poſe la baſe de ſon coucon : pour ce travail admirable, il ſe ſert de ſes pattes de devant pour tordre & coller deux fils ; ces fils ſont la matiére d'une gomme qu'il a autour du ventre, & qui, ſortant par deux ouvertures qu'il a ſous la bouche, s'allonge en un double fil, comme on l'a dit ci-deſſus.

D'abord il ne ſerre point ſes fils l'un ſur l'autre : il répand ſeulement au loin une eſpéce de coton ou ſoie groſſiére dont on fait le fleuret qu'on file, & il attache les bouts de cette ſoie ſur tous les rameaux çà & là.

Le ſecond jour il forme ſon coucon ſur cette baſe, &, pour cet effet, il file réguliérement ; ce qu'il fait en tirant la tête en bas, puis la portant en haut, puis croiſant vers les côtés & en tout ſens ; enfin peu à peu il ſe trouve environné de ſoie.

Le troiſiéme jour il épaiſſit toujours ſa coque par un ſeul bout ; il poſe ce bout avec beaucoup de viteſſe, & il le fait extrêmement fin & long ; il eſt environ huit jours à batir ſon coucon, lequel étant fini, forme un ovale de la groſſeur d'un petit œuf de poule, mouſſu d'un côté, & de diverſes couleurs.

Laiſſons pour un moment le ver à ſoie enfermé dans ſon coucon, & avant qu'il éprouve une autre métamorphoſe, diſons ce que doivent faire les perſonnes qui préſident à leurs travaux.

Au bout de trois ou quatre jours que le ver à ſoie a commencé ſon coucon, on doit mettre dans une autre cabane ceux qui n'ont point monté dans les rameaux, enſemble avec leurs feuilles & le papier ; faire la même choſe quatre ou cinq jours après : à l'égard de ceux qui n'auront point monté ſur cette derniére cabane, y joindre en même tems tous les autres vers tardifs, & ceux auſſi qui ſeront tombés des rameaux & n'auront pu y remonter ; car ils feroient des coucons doubles, (ce ſont ceux qui ſont faits par deux ou trois vers) qui ne vaudroient rien, & d'ailleurs, par leur retardement à monter, ils empêcheroient qu'on ne pût lever les coucons des plus diligens ; c'eſt un ſoin qu'on doit prendre en viſitant les cabanes, comme auſſi de jetter les malades.

Lorſque ces vers, qu'on a ainſi changés de lieu, commencent à ſe raccourcir & à rougir, on ne leur donne plus à manger, & on les met ſur un petit tas de petites verges du même bois que les cabanes : la ſoie qu'ils font n'eſt pas ſi fine que celle de ceux qui ſont montés.

Huit ou dix jours après que les vers à ſoie auront bien formé leur coucon, & non plutôt, de peur d'interrompre ceux qui auroient encore à filer, on doit les détacher doucement des cabanes, & mettre tous ces coucons dans des corbeilles pour en tirer la ſoie.

Or, il faut la tirer quatre ou cinq jours après qu'ils ont été cueillis & non plus tard, afin de prévenir la ſortie des papillons, parce qu'ils corromproient la ſoie de leurs coucons ; & ſi on avoit lieu de craindre cet inconvénient, on doit les faire étouffer en expoſant les coucons ſur un drap à la plus grande ardeur du ſoleil pendant quatre ou cinq jours.

On en doit reſerver quelques-uns des meilleurs pour en

avoir de la graine ; ce ſont ceux qui ſont les premiers faits, qui ſont les plus dures & qui ont les couleurs les plus vives : il faut prendre autant de mâles que de femelles. Les coucons mâles ſont grêles, longuets & pointus par les deux bouts; ceux des femelles ſont unis & mouſſeux : on doit s'aſſurer que le ver eſt vivant, & il l'eſt lorſqu'on l'entend rouler en ſecouant le coucon. Pour faire une once de graine il faut cent paires de coucons, moitié mâles, moitié femelles : on les enfile par la ſuperficie avec du gros fil, & on les attache par trois ou quatre paquets contre une tapiſſerie.

Revenons à l'état du ver à ſoie dans ſon coucon. Il y éprouve deux métamorphoſes. 1°. Six ou ſept jours après qu'il a formé ſon coucon, il cuitte ſa peau & ſe change en féve aſſez ſemblable à un noyau de pruneau ; en cet état, on l'apelle nymphe ; quatre jours après, c'eſt-à-dire, environ dix jours après qu'il eſt monté au haut de la cabane, il ſe transforme en papillon, il avance ſa tête & ſes pattes vers la pointe du coucon, il le perce, & il en ſort tout blanc, ne laiſſant dans ſa coque que les deux peaux de ver & de féve. On ne doit laiſſer venir à cet état qu'un petit nombre qu'on a choiſi pour avoir de la graine, car on perd la ſoie de ceux-ci.

Ce papillon a quatre ailes, ſix jambes, deux cornes, une tête informe, deux yeux noirs, mais ternes, fort près l'un de l'autre, le ventre fort gros, la peau velue. Les femelles ſont plus blanches que les mâles, elles ont le ventre deux fois plus gros, & jettent une eau rouſſâtre en paſſant par le trou de la coque. Les mâles paroiſſent plus vifs & battent des ailes dès qu'ils ſont éclos. Ces inſectes dans cette nouvelle forme ne mangent point.

On doit, auſſi-tôt qu'ils ſont ſortis de la coque, les prendre doucement par les ailes, & mettre chaque mâle auprès d'une femelle ſur quelque étoffe raſe & noire, comme ſerge, camelot, drap : la plûpart reſtent apariés des dix heures avant de dépoſer la graine ou œufs. Si au bout de ce tems, ils ne ſe ſéparent pas d'eux-mêmes, il faut les déparier avec adreſſe, & jetter auſſi-tôt le mâle : alors la femelle rend d'abord une eau blanche, & puis jette ſes œufs.

Chaque femelle donne environ trois cens œufs : ces œufs ſont couverts d'une humeur viſqueuſe qui les fait tenir fortement ſur le lieu où ils ſont dépoſés : ainſi on ne doit les en détacher que quand ils ſont bien ſecs. Cette graine eſt d'abord blanche ou jaune, puis rouge, enfin griſe. Lorſqu'elle a acquis cette derniére couleur, on la jette dans du vin qu'on a fait tiédir, on la remue ; tout ce qu'il y a de bon va au fond; on doit enſuite la retirer, la faire ſécher à l'ombre entre deux linges, & la mettre dans des boëtes garnies de coton bien fermées, que l'on ſerre dans quelque armoire parmi des hardes, en un lieu, ni trop froid, ni trop chaud.

Maniére de tirer la ſoie des coucons.

A l'égard de la ſoie qu'on apelle cuite, on doit la tirer auſſi-tôt que les coucons ſont déramés des cabanes ; car à l'égard de ceux qu'on a étouffés, on peut différer tant qu'on veut. On ſe ſert pour cela d'un dévidoire à tirer les ſoies, & d'un chaudron poſé ſur un fourneau : on doit d'abord ôter le duvet qui eſt deſſus les coques, & jetter les coucons avec leur ſoie dans l'eau chaude. L'eau de riviére eſt meilleure que celle des puits ; plus les coucons ſont forts, plus l'eau doit être chaude : on doit changer l'eau du chaudron deux ou trois fois le jour, la ſoie en eſt plus belle. Ce décreuſement emporte les couleurs du coucon, & fait que toutes les ſoies ſont blanches.

On agite les coucons avec quelques brins de balai pour en tirer les têtes, ou les commencemens des fils ; on fait paſſer ces fils par de petits anneaux, afin que le coucon ne monte point plus haut, quand on a attaché le fil au dévidoire & qu'on le met en jeu. On aſſemble ainſi les fils par paquet juſqu'à un certain nombre, comme de ſix ou de huit, ſelon qu'on veut rendre la ſoie plus ou moins forte. Il faut laiſſer les coucons dans l'eau juſqu'à ce qu'ils ne rendent plus de fils ; on peut dévider à part le dernier fil, parce que ſa couleur change ſur la fin. On laiſſe les coques dans l'eau juſqu'à ce que la glu en ſoit enlevée : on les carde comme la bourre, & on en fait une filaſſe de ſoie que l'on file au rouet pour des étoffes de moindre prix.

On ne doit dévider que les coucons les plus parfaits. A l'égard de ceux qui ſont doubles & groſſiers, on les tire en flottes & en écheveaux ; à l'égard des coucons doubles, ou percés par les papillons, on ne les dévide pas à cette machine, on en fait ce qu'on apelle le fleuret. Les fleurets fins ſe font de toutes les bourres des coucons qui n'ont pas été mis à l'eau, on carde cette bourre telle qu'elle ſort de deſſous les coucons, & on la file comme on l'a dit ci-deſſus ; on en fait des fils de ſoie pour coudre. Les fleurets plus groſſiers, & qui n'ont point de luſtre, ſe font de toutes les coques qu'on ouvre & dont on ôte les féves : on les fait tremper pluſieurs jours dans l'eau qu'on a ſoin de changer ; lorſqu'ils ſont amortis, on les fait bouillir une demi-heure dans une leſſive de cendres bien coulée, puis on les lave, on les fait ſécher, & on les carde pour les filer.

Ce qu'on apelle la ſoie crue eſt celle qu'on tire ſans feu, c'eſt-à-dire, qu'on dévide ſans faire bouillir les coucons : il faut en ſéparer la premiére envelope extérieure & la pellicule qui eſt prés de la féve, on ne doit jamais la mêler avec la ſoie cuite. Cette ſoie crue eſt fort pure ; & on en fait des gazes & autres étoffes.

Régles pour déterminer la quantité de graine qu'on doit faire éclore relativement au nombre des mûriers qu'on a.

Une once de graine produit au moins quarante mille vers à ſoie. Pour nourrir ces quarante mille vers il faut neuf cens livres peſant de feuilles, ou un milier tout au plus. Cela poſé, choiſiſſez dans votre plantation l'arbre le plus gros & le plus garni, faites-en peſer la feuille; faites auſſi peſer le plus petit & le moins vigoureux de vos mûriers, mettez les deux poids de feuilles enſemble; la moitié de la totalité du poids ſera le produit de chacun de vos arbres du fort au foible: ainſi ſi le plus fort mûrier a vingt-cinq livres de feuilles, & le plus petit quinze, ce qui fait quarante livres, la moitié qui eſt vingt ſera le produit de chacun de vos arbres. Donc ſi vous avez cent arbre, vous pouvez compter ſur deux mille livres peſant de feuilles, avec leſquelles vous ferez éclore deux onces de graine.

Régle pour déterminer la grandeur du lieu qu'il faut pour loger les Vers provenus de deux onces de graine.

Une ſurface d'un pied carré peut contenir à l'aiſe cent dix vers dans leur maturité; par conſéquent une tablette de vingt pieds de long ſur trois de large contiendra ſix mille ſix cens vers, puiſqu'elle forme une ſurface de ſoixante pieds, & un attelier compoſé de ſix pareilles tablettes les unes au-deſſus des autres pourra loger les quarante mille vers qu'une once de graine aura produit. Il faudra donc autant d'atteliers ſemblés qu'on fera éclorre d'once de graine, en obſervant de laiſſer entre deux atteliers un eſpace de trois pieds pour paſſer autour; outre les arteliers il en faut avoir d'autres tout prêts pour faire les cabanes, où l'on met les vers quand ils veulent faire leur ſoie.

A l'égard du produit des vers, deux mille [illegible] cens vers produiſent une livre de ſoie; ainſi une once de graine produira environ douze livres de ſoie, en ſupoſant même qu'il y ait un quart de déchet ſur une once de graine, & réduiſant par-là le nombre des vers à trente mille.

D'autres en calculant d'une autre maniére, prétendent que dix livrés de coucons peuvent rendre une livre de ſoie, mais de quelque maniére qu'on faſſe l'eſtimation du produit, qui eſt toujours fort incertain, on ne peut ſe flatter de recueillir cette quantité de ſoie, que lorſqu'on n'a oublié aucune des attentions que ces inſectes demandent, & que la ſaiſon a été favorable dans le tems que le ver monte ſur la bruyére.

Avertiſſement.

On a dit dans cet article que ſept ou huit jours après les

quatre mues les vers ſont prêts de monter & de filer pour donner de la ſoie. Cependant il y a des gens qui ſoutiennent qu'il s'écoule toujours au moins quinze jours après la dernière mue avant qu'ils filent ; mais il peut ſe faire que cette différence vienne de la différence des climats.

VERTIGE (le) mal qui vient de la tête, & dans lequel nous croyons voir tourner les objets qui nous environnent. Ceux qui y ſont ſujets ne doivent point regarder en bas dans une profondeur exceſſive, ni un mouvement circulaire : on ne doit pas négliger cette maladie, car on courroit riſque de tomber dans l'apoplexie ou dans l'épilepſie.

Reméde. Pour la prévenir, on doit s'abſtenir de manger du céleri, des légumes, de l'ail, &c. des exercices immodérés, d'une trop longue diéte, de l'ivrognerie. Uſez pendant la journée de la racine de ſcorſonére en extrait ou bouillie : ou, après l'avoir broyée, mettez-la infuſer à froid pendant douze heures dans du vin blanc ; paſſez-la, & buvez-en un verre de ce vin le matin à jeun, & un autre le ſoir ; ou faites une décoction de ſauge dans du vin.

Ou réduiſez en poudre de la coriandre préparée, de la muſcade, du guy de chêne, de chaque deux onces ; jettez-y du poivre long, du gingembre, de la tormentille, du romarin, de chaque une once ; prenez deux gros de cette poudre ſoir & matin.

Ou faites infuſer pendant la nuit dans du vin blanc une dragme de fiente de paon ou d'oie, recueillie depuis Mai juſqu'en Septembre ; paſſez le tout, & buvez à jeun cette colature depuis la nouvelle lune juſqu'à la pleine lune. *Voyez* Eſtomac.

VERTIGE, maladie des chevaux. Cette maladie les fait chanceler, & donner de la tête contre les murs ou contre les mangeoires : les cauſes ſont ou le grand travail, ou le trop de manger, ou les digeſtions troublées. Reméde. Faites ſaigner le cheval des flancs & du plat des cuiſſes ; donnez-lui un lavement avec deux pintes de vin émétique tiéde. Deux heures après l'avoir rendu, donnez-en un autre avec cinq chopines de biére & deux onces de ſcorie en poudre ; faites prendre au tout cinq ou ſix bouillons, ajoutez-y un quarteron d'onguent roſat : réitérez ce reméde. Donnez-lui pour alimens du ſon ou du pain ; frottez-lui les jambes avec des bouchons mouillés d'eau tiéde, & promenez-le.

Si le vertige continue, donnez-lui une once de thériaque ou d'orviétan, délayé dans une pinte des quatre eaux cordiales ; enſuite un lavement avec des herbes émollientes comme ſcorſonére, bugloſe, chardon bénit, deux onces de thériaque, & deux onces de polycreſte.

VERVEINE. Plante qui croît contre les haies & les murailles ; ſes tiges ſont hautes d'un pied ; ſes feuilles découpées ; ſes fleurs bleues & croiſſant en épis : elle eſt chaude, céphalique & vulnéraire : on s'en ſert dans les affections de

la tête de cauſe froide, les maladies de la poitrine, les obſtruction de la rate, la jauniſſe : la décoction de toute la plante pouſſe le calcul, guérit les playes ; ſes fleurs mêlées avec la farine de ſeigle & des blancs d'œufs apliquées en cataplaſme, guériſſent les pleuréſies.

VERVEUX. Filet compoſé de deux ailes & de pluſieurs cerceaux. On arrête au fond de l'eau pluſieurs piquets ; ils ſervent à ſoutenir les deux ailes, ils doivent embraſſer, autant qu'il ſe peut, la largeur de la riviére, & afin que le poiſſon ſe détermine à aller vers les cerceaux où les ailes ſe réuniſſent Les cerceaux environnés d'un rézeau vont toujours en diminuant de grandeur l'un derriére l'autre ; le filet, qui eſt attaché par-dedans ſur le plus grand cerceau, s'allonge en diminuant au travers des autres, & eſt attaché à la queue du verveux par quatre cordeliéres qui ſe ſéparent d'elles-mêmes quand le poiſſon veut élargir le paſſage, mais il ne peut en ſortir, parce qu'elles ſe ſont raprochées derriére lui.

VESCE. Plante rampante dont les tiges ſont groſſes & s'entrelacent ; ſes gouſſes reſſemblent à des pois ; mais elles ſont plus petites, & renferment un grain qui eſt rond : il y en a de blancs & d'autres roux. Le fourrage de la veſce, ſoit en herbe, ſoit fané, eſt excellent pour les beſtiaux, il les engraiſſe & procure du lait aux vaches : on donne le grain aux pigeons. Les terres graſſes ſont les meilleures pour avoir de la veſce en abondance. On doit la ſemer plus tard que les autres mars, & par un beau tems, & après un leger labour; on doit paſſer la herſe le même jour qu'on l'a ſemée. Cette plante a grand beſoin d'eau, la ſéchereſſe l'empêche de pouſſer ; elle n'a pas beſoin d'être ſarclée. Pour ſemer un arpent il en faut environ ſix boiſſeaux. On fait par an deux récoltes de veſce dans les Pays chauds : la premiére ſemaille ſe fait à la mi-Septembre, pour avoir du fourrage ; & la ſeconde en Février, pour avoir de la graine.

C'eſt l'uſage de la plûpart des Fermiers, qu'après avoir ſemé leur veſce à la fin de l'Hyver, ils la font labourer lorſqu'elle eſt venue en fleur ; & ce fourrage ſe trouvant par ce labour incorporé avec la terre, forme une ſorte d'engrais ; on pourroit cependant profiter d'un fourrage auſſi utile que celui de la veſce, & ſe procurer en même tems l'engrais que l'on deſire. Pour cet effet, on doit choiſir un champ qu'on deſtine à enſemencer en blé, & y ſemer de la veſce au mois de Février, quelque tems avant le ſecond labour: deux mines, ou un peu plus d'un ſetier, ſuffiſent pour enſemencer un arpent ; on n'attend pas qu'elle ſoit en parfaite maturité & que le grain ſoit formé, & on la fait faucher un mois ou ſix ſemaines plutôt, c'eſt-à-dire, à la mi-Juillet. Auſſi-tôt qu'elle eſt fauchée, on doit donner un labour à la terre ; il en réſulte deux avantages ; l'un que par ce labour les racines qui ſont reſtées ſe mêlent avec la terre & contribuent à la fertiliſer : l'autre qu'en ſe réſervant ce fourrage, au lieu de le laiſ-

ſer conſommer en terre, on ſe procure un moyen de conſerver les pailles qu'on convertit en fumier, & on augmente les amendemens; or, on ſçait que les meilleurs ſont ceux qui proviennent de la terre & des excrémens des beſtiaux.

2°. On peut nourrir une plus grande quantité de beſtiaux ou du moins on les nourrit mieux, & il eſt conſtant que les beſtiaux ſont la ſeule voye de ſe procurer des amendemens: car c'eſt de ces derniers que dépend la fertilité des terres.

3°. En pratiquant cette méthode on rend les terres fortes & graſſes plus faciles à cultiver; on détruit les mauvaiſes herbes; on briſe & on aplanit les mottes qui nuiſent à la multiplication du grain. Bien plus, ce fourrage eſt une excellente nourriture pour les beſtiaux, & les chevaux en ſont fort friands; mais on doit le mêler avec de la paille fraîche, de peur qu'il ne les échauffe trop: cette nourriture les rend ardens & vigoureux au travail. Enfin, cette méthode n'interrompt en aucune maniére le cours ordinaire des ſemences & des récoltes de blé, & elle n'exige aucun fonds de terre particulier.

VESICATOIRES. Eſpéce de cautére que l'on aplique ſur la peau pour exciter des veſſies & attirer au-dehors des humeurs que l'on ne peut faire évacuer par des réſolutifs ou d'autres médicamens. Les mouches cantharides, l'euphorbe, la moutarde, le vinaigre, le poivre, la racine de bryone, incorporés avec de la térébenthine ou du levain, forment la compoſition des veſicatoires: on les employe dans l'épilepſie, la ſciatique, la goutte, &c.

VESSE de loup. Eſpéce de champignon rond qui croît dans les lieux humides après la pluie, & de diverſes groſſeurs; d'abord il eſt blanchâtre, & jaune quand il eſt ſec. La poudre qu'il renferme eſt aſtringente, & arrête toutes ſortes d'hémorragies.

VESSIE. (Maladies de la) La plus grande eſt celle de la pierre, qui eſt elle-même la cauſe de pluſieurs autres. *Voyez* Pierre.

Mais il y en a encore qui proviennent du mauvais caractére de l'urine; car ſi elle eſt fort âcre, elle cauſe une continuelle envie d'uriner, qu'on apelle ſtrangurie, qui cauſe des douleurs inſuportables. Les remédes uniques pour ce mal ſont l'uſage du demi-bain, & le lait d'ânesſe quelquefois pour toute nourriture. Cependant il eſt important de s'aſſurer ſi ce mal ne provient pas de la pierre; ce qu'on ne peut faire que par la ſonde. Il peut venir encore des glaires ou du gravier; & dans ce cas, on doit pratiquer les remédes indiqués dans les maladies des reins. *Voyez* Reins.

Ulcére de la veſſie. Pour l'ulcére de la veſſie, ou l'ardeur d'urine, ou flux de ſemence, buvez en forme de tiſane la décoction en eau de racine de guimauve, & purgez-vous avec de la caſſe infuſée dans du lait.

Playe de la veſſie. Lavez-la avec du vin rouge tiéde, eſ-

ſuyez-la avec des linges ſecs, & y mettez de l'huile de ſoufre, & par-deſſus l'emplâtre *diefulphuris* de Ruland. Ou, inſtillez dans la playe du baume d'Arcœus, & par-deſſus une compreſſe imbibée de ce baume.

Maladie de la veſſie. *Voyez* Pierre.

VIGNE. Arbriſſeau qui produit le Raiſin, & ce Raiſin étant exprimé, produit le vin. La tige de la vigne eſt tortue, ſon écorce eſt rougeâtre: elle pouſſe de longs ſarmens, garnis comme de petites mains qu'on apelle pampres, avec leſquelles ſes ſarmens ſe prennent aux échalas & aux arbres. Ses feuilles ſont grandes, larges & découpées; ſes fleurs ſont petites & jaunâtres; & ſes fruits ſont des baies ramaſſées en grapes, auxquelles on donne le nom de raiſin; il y en a du blanc, du rouge & du noir. *Voyez* raiſin.

Lorſqu'on fait quelque ſéjour à la campagne, il eſt naturel de ſouhaiter d'y avoir des vignes, ſi le terrein le permet, parce qu'il eſt toujours gênant d'acheter du vin pour ſes domeſtiques; mais lorſqu'on eſt Propriétaire d'une terre où l'on ne fait aucun ſéjour habituel, & où l'on n'a point de vignes, il faut bien peſer l'avantage & le déſavantage qu'il y auroit d'y en planter & de les faire valoir.

Avant toutes choſes il eſt bon de ſçavoir qu'un arpent de vignes coûte environ cinq à ſix cens livres à planter & à façonner pendant les quatre premiéres années. On compte dans cette dépenſe les fumiers & les échalas que l'on prend ſur ſoi: de ſorte que la dépenſe en argent peut aller à trois cens ou trois cens cinquante livres, non compris la valeur du fonds: dans les Pays où l'on ne met point d'échalas cela coûte moins. En général, à quelque dépenſe que reviennent les vignes, elles produiſent environ quinze pour cent dans tous les vignobles, lorſqu'elles ſont bien adminiſtrées; mais il faut des ſoins, des cuves & du logement.

Lorſqu'on recueille dans ſa terre des vins de prix, il faut faire cultiver ſoi-même ſes vignes, & ne pas les faire valoir à moitié, comme c'eſt l'uſage ordinaire de bien des Pays, & encore moins les affermer, de quelque nature qu'elles ſoient; car le Fermier les néglige toujours lorſqu'il eſt à la fin de ſon bail, & les fait périr.

De quelque maniére que ce ſoit, il faut un homme intelligent pour l'adminiſtration des vignes; il eſt néceſſaire qu'il ſoit au fait de la culture du Pays, & qu'il connoiſſe les friponneries des ouvriers.

Inſtructions ſur la culture de la vigne, d'après les meilleures obſervations qui ont été faites juſqu'ici ſur cette matiére. La vigne eſt entre les plantes celle de la plus longue durée, & la plus fertile dans ſa vieilleſſe.

Qualité de la terre de la vigne. 1°. La meilleure eſt celle qui eſt douce, legére, plus ſéche qu'humide, mêlangée de petits cailloux, & même de pierres à fuſil; celle qui eſt mêlée de petites pierres blanches, dont le fond eſt jaunâtre,

fait du vin fort délicat. 2°. Un terrein mêlé de ſable & de terre eſt encore bon, ou une terre pierreuſe dont le caillou eſt terreux ſans être ſec. 3°. Une terre trop forte, comme ſont les terreins plats & bas, ne convient point à la vigne; car ils ne produiſent pas le tiers de fruits que produiſent les autres. Si on a une vigne dans un terroir de cette nature, ou bien humide, & qui s'affaiſſe à la moindre pluye, on doit labourer la terre à un demi-pied de profondeur, & répandre deſſus un demi-pied de terre legére ou du ſable: on peut encore y ſemer du grain pour le dégraiſſer. 4°. Les terres argilleuſes juſqu'à la ſurface, ou bien près, ne valent rien pour la vigne, ſur-tout quand l'argille eſt tenace; ni les terres fortes, parce qu'elles tiennent de la nature des argilleuſes; ni les terres marneuſes, à moins que la marne ne ſoit à trois ou quatre pieds au-deſſous.

Expoſition de la vigne. L'expoſition au Midi eſt en général la plus avantageuſe, quoique l'expérience ait apris qu'en certains cantons, comme le long de la montagne de Rheims, les terroirs expoſés au Nord & au Levant produiſent des vins plus parfaits que ceux qui ſont expoſés au Midi; d'où l'on peut inférer que l'expoſition au Midi n'eſt pas la ſeule cauſe qui donne au vin ſon excellente qualité, mais plutôt le grain de terre; car chaque Vignoble a un grain de terre qui lui eſt propre. L'aſſiette la plus heureuſe pour la vigne eſt celle des côteaux, ou d'une colline un peu élevée, aplatie & un peu arrondie deſſus, parce que le ſoleil la voit de tous côtés, & que l'eau en deſcend facilement; car l'eau abondante eſt toujours défavorable à la vigne; voilà pourquoi les années pluvieuſes ne donnent jamais de bon vin. Les côteaux moyennement élevés & expoſés à des vents doux, & qui reçoivent obliquement & non perpendiculairement les rayons du ſoleil, produiſent un vin ferme, chaud & durable.

Il reſulte de ces principes que les cauſes ſpécifiques de la bonté du vin, c'eſt la qualité du terrein & la bonne expoſition. On doit y en ajouter une autre; ſçavoir, l'air bien diſpoſé, c'eſt-à-dire, chargé de ſels végétatifs, qui, échauffés par les rayons du ſoleil, font fermenter la vigne; mais comme c'eſt le vent qui eſt le mobile de l'air, on doit obſerver que le vent le plus pernicieux à la vigne, c'eſt le Nord-Oueſt, ou le demi-vent de l'Oueſt vers le Nord, parce qu'il eſt chargé d'humidité, & qu'il améne la gelée, les pluyes froides & les giboulées; & qu'au contraire le vent qui lui eſt le plus favorable, ſelon l'Auteur du nouveau traité de la vigne, eſt le vent du Nord, parce qu'il éloigne de la vigne tout ce qui peut lui être nuiſible, comme les nuages, les pluyes, les frimats, les grêles, les brouillards qui ſont mortels à la vigne. On doit remarquer à cette occaſion que dans les années abondantes en fruit, le vin eſt de moindre qualité que dans les années ſtériles.

Plant de la vigne. On doit choiſir le plant qui aura cru

dans un terrein de pareille nature ; c'eſt-à-dire, de même climat & de même expoſition que celui dans lequel on veut planter. 2°. Il faut que le plant ſoit pris d'une vigne qui n'ait que ſept à huit ans au plus ; car ſi elle eſt vieille, elle ne pouſſera que des jets foibles & languiſſans. 3°. Ce plant doit être levé d'une terre moins ſubſtantielle que celle où on le met. Pour connoître le plant de la vigne, quant au bois, le plant enraciné doit avoir le chevelu bien nourri & frais, l'écorce unie ; ſi ce ſont des croſſettes ou marcottes, on n'en doit jamais prendre ſur la ſouche de la vigne ; il eſt mieux que le plant ſoit coupé ſur le jet de l'année précédente, & qu'il ait à l'extrêmité d'en-bas du bois de deux ans. En général, le plant de raiſin noir & vigoureux, eſt celui qui réuſſit le mieux.

L'eſpéce de raiſin propre au vignoble, eſt, 1°. le morillon noir, apellé en Bourgogne pineau, & à Orléans auvernas : le meilleur eſt celui qui eſt court, & dont les nœuds ne ſont pas beaucoup eſpacés. 2°. Le morillon ou meunier, le ſanmoireau, le treſſeau ou bourguignon, le bourguignon blanc, le pinquant-paul, le beaunier, le fromenteau qui eſt excellent & fort connu en Champagne ; mais on n'en doit mettre qu'avec diſcrétion ; car en général les raiſins blancs ne ſont point propres à faire le vin rouge, parce qu'ils donnent une couleur jaune au vin.

Les raiſins propres à l'eſpalier ſont le chaſſelas blanc & noir, le muſcat blanc, rouge, noir & violet, le Corinthe, le muſcat d'Alexandrie, le raiſin précoce de la Madeleine, le cioutat, &c.

Dans les terres fortes, on ne doit planter que des morillons ou pineaux noirs, & y mêler des treſſeaux ou bourguignons : dans les terres legéres, des treſſeaux, des morillons ou meuniers : dans de gros ſables, le mellier ; dans les pierreuſes dont le fond eſt jaunâtre, le pineau & le treſſeau ; ils font un vin plus délicat. Il vaudroit mieux, ſélon l'obſervation d'habiles Cultivateurs, ſéparer en différentes portions les *cepages*, dont la nature eſt de mûrir plutôt, d'avec ceux qui mûriſſent plus tard, c'eſt-à-dire, de mettre ceux qui mûriſſent naturellement tard dans un terrein élevé, chaud, ſec & leger ; & ceux qui mûriſſent naturellement tôt dans un terrein bas, gras & froid.

En général, les raiſins noirs produiſent un vin puiſſant, vigoureux, chaud & durable ; les blancs ne produiſent qu'un vin foible, d'une couleur jaune & terne : on doit encore obſerver qu'une vigne qui porte peu de fruit le produit meilleur, qu'une vigne vieille produit des vins ſupérieurs aux autres.

Plantation de la vigne. Il y a quatre maniéres de multiplier la vigne. 1°. De boutures. La bouture, apellée croſſette aux environs de Paris, & chapon dans l'Auxerrois, eſt un jet ſans racine, ou qui en a peu, & que le Vigneron coupe

pendant l'Hyver au collet d'un cep de bonne nature, & qu'il conſerve chez lui en botte & à couvert. Vers le mois de Mars on fait tremper ces boutures pendant huit jours dans une mare ou foſſe bourbeuſe ; enſuite on les plante, non debout, mais en les couchant un peu de côté. On les met trois à trois, ou quatre à quatre, dans un même trou. Ces trous doivent être à un pied de diſtance l'un de l'autre : on doit enterrer un peu les boutures & toujours par le plus gros bout, & y laiſſer un ou deux pouces de vieux bois.

2°. De plants enracinés. Ce ſont de jeunes ceps élévés pendant deux ou trois ans dans une pepiniére dont la terre doit être un peu plus maigre que celle où ils doivent être replantés ; on les leve en Novembre, & on les tranſplante auſſi-tôt ſur une terre qui doit avoir été labourée de quatre pouces ; on en met deux enſemble, & à deux pieds & demi de diſtance d'un trou à l'autre, & on les couvre de terres neuves. Ces ſortes de pepiniéres ſont très-utiles ; car dès la troiſiéme ou quatriéme année les plants enracinés commencent à donner du fruit.

3°. De marcottes. Elles ſe font des meilleurs brins de la vigne ; on paſſe un de ces brins au travers d'un petit panier qu'on met en terre ; on y abaiſſe la branche deſſus, & on y fait entrer cuatre ou cinq pouces de bois de l'année précédente, & la branche prend racine dans le panier : au mois de Novembre on coupe la marcotte, & on la plante avec le panier où il en eſt beſoin : on peut ſe ſervir d'une motte de gazon au défaut du panier ; on fait un trou à travers la motte avec une petite cheville pour paſſer le brin, on met le gazon en terre, & lorſque la marcotte a pris racine, on la tranſplante avec le gazon. On plante chaque marcotte à trois ou quatre pieds de diſtance l'une de l'autre. Ce plant porte ſon fruit au bout de deux ans, & en cela, il eſt préférable aux autres : on s'en ſert auſſi pour regarnir les vignes. L'uſage des Vignobles des environs de Paris eſt de planter la vigne en marcottes & en croſſettes ou boutures ; on y obſerve de tirer le cep dont on veut avoir le plant avec un petit brin d'oſier, & l'on marque d'une autre maniére celui qu'on veut arracher. Pour avoir une pepiniére de marcottes, on doit labourer un eſpace de terre, y creuſer des rigoles à deux pieds l'une de l'autre ; coucher les marcottes ou croſſettes dans la rigole, les couvrir de terre, les fouler un peu ; puis on rogne les marcottes à deux bourgeons au-deſſus de la terre : on donne pendant l'année quelques labours à ces jeunes plants, & au bout de deux ans on les tranſplante où l'on veut.

4°. De provins. Ce ſont des branches ou brins des plus forts & vigoureux de la vigne, que l'on couche en terre à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y reſter, & ſans rien couper juſqu'au tems de la taille. Avant de provigner, on doit bien éplucher le cep de toutes les branches chiffonnes & vrilles, creuſer une foſſe d'un pied & demi

en carré tout près du cep ; y coucher le vieux bois peu à peu ſans ébranler les racines, & ne laiſſer ſortir de terre que le jeune bois ; enſuite on remplit le trou de la ſuperficie de la terre. Lorſque la partie couchée a pris racine, on en coupe trois ou quatre boutons au tems de la taille, on la coupe ſous les racines, & on tranſplante les nouveaux ceps où l'on veut. On doit amender les jeunes plants l'année d'après qu'ils ſont provignés avec du fumier de vache bien conſommé : au tems de la vendange on les marque afin de connoître qu'on les a deſtinés pour le provin. Le provin eſt la voye la plus courte pour renouveller toute une vigne, ou une partie qui eſt vieille.

Culture de la Vigne ſelon la méthode de la Champagne.

On ne doit jamais planter une jeune vigne la même année dans une terre d'où l'on en a arraché une vieille ; on doit auparavant mettre cette terre en blé ou en ſainfoin deux ou trois ans. Si on plante une vigne dans une terre où il n'y en a pas eu, il faut laiſſer repoſer cette terre quatre ou cinq ans, y ſemer enſuite de la luzerne, & la laiſſer en pré pareil eſpace de tems ; après quoi on fait des foſſés profonds d'un pied & demi, & à la diſtance de trois pieds l'un de l'autre : on jette la terre qu'on tire de ce foſſé à droite & à gauche ; puis on plante à un pied & demi de diſtance, ſoit marcottes, ſoit croſſettes, & on ne met que deux brins enſemble.

La vigne veut être plantée en talus pour faciliter le rabaiſſement en terre du brin qu'on veut provigner ou ravaler : on doit ſouvent en rajeunir la ſouche par le moyen du ravalement ou du provin. Le ſarment de l'année n'eſt pas propre tout ſeul à faire du plant, il faut y joindre du bois de l'année précédente, & même autant qu'il eſt poſſible de trois ans, parce que le plant portera plutôt ſon fruit.

Le tems de planter la vigne eſt en Automne, ſur-tout dans les terres ſéches & legéres. C'eſt le ſentiment de l'Auteur du nouveau *Traité de la Culture de la Vigne*, qui prétend qu'il y a plus de ſix dixiémes de plant à gagner, & plus des deux tiers de tems pour la récolte ; d'autres ſont d'avis qu'on la plante au commencement du Printems ; d'autres enfin, après les vendanges.

Travaux annuels qu'on fait à la vigne.

Ils conſiſtent dans la taille & dans les labours. 1°. A l'égard de la vigne nouvellement plantée, comme elle n'a ſon âge de perfection qu'à cinq ans, elle demande, outre les quatre labours, des ſoins particuliers pendant ces cinq années.

La premiére année on doit la tailler preſqu'auſſi-tôt qu'elle eſt enterrée, c'eſt-à-dire, la rogner par le haut, & ne lui laiſſer que deux ou trois yeux ou bourgeons au plus, pour qu'elle jette ſon premier bois ; au mois de Mai on lui donne le premier labour, qu'on apelle houerie.

La ſeconde année ravaler les ceps vigoureux qu'elle a pouſſés, laiſſer trois bourgeons aux plus forts ſarmens, deux aux plus foibles : il faut que la taille du bois que l'on fait en biais ſoit de l'autre côté du bourgeon, afin que la vigne venant à pleurer, ne le noye pas. Au mois de Mai & Juin on ébourgeonne la vigne, c'eſt-à-dire, qu'on coupe toutes les branches qui viennent au-deſſous de la tête du cep, & qui pouſſent en confuſion.

La troiſiéme année la tailler dès le mois de Mars.

La quatriéme année la tailler dès qu'il fait beau, avant même le mois de Mars ; mettre un échalas à chaque cep : au mois de Mars donner le premier labour, enſuite attacher les jeunes ceps aux échalas, & donner le deuxiéme labour, peu après le troiſiéme ; enfin, on rogne ſes branches par le bout.

La cinquiéme année la provigner en cas de beſoin, la tailler depuis Novembre juſqu'en Mars ; c'eſt alors qu'on régle les labours plus ou moins fréquens qu'on doit lui donner, ſelon la nature des terres.

Quand la vigne fait trop de ſarmens on doit la tailler courte ; & ſi cela ne ſuffit pas, on la déchauſſe, & on en rafraîchit le pied avec un peu de cendres ou de pierrailles.

Taille de la vigne, on taille la vigne, 1°. afin qu'elle pouſſe un plus gros bois : 2°. pour empêcher qu'elle ne porte trop de fruit, & qu'ainſi elle ne s'épuiſe en peu d'années : 3°. pour faire mûrir le raiſin : 4°. pour lui faire produire de nouveaux rejettons au-deſſus de la tête.

Avant de tailler la vigne, il faut au commencement de Novembre échauffer le cep, c'eſt-à-dire, y faire autour avec la houe une petite foſſe, & couper tout le chevelu qui croît autour de la ſouche ; mais on ne doit le couper qu'à un travers de doigt près du tronc, & lui laiſſer un pouce de bois au-deſſus du dernier bouton à l'extrémité du brin, en levant la ſerpette de bas en haut : 2°. couper avec la ſerpette toutes les longues branches, & laiſſer ſix ou ſept boutons ſuivant la force, afin que trois boutons au moins tournent à fruit : 3°. ébourgeonner la vigne, c'eſt-à-dire, lever avec l'ongle les petits yeux ou bourgeons lorſqu'ils ſortent de la ſouche, & ceux qu'on juge inutiles, qui ſont ſur le bois de l'année derniére ; la réchauffer au commencement de Décembre en rejettant la terre ſur ces petites foſſes qu'on a faites : 5°. laiſſer deux drageons ou courſons aux ceps qui ont beaucoup de gros bois, & rien qu'un à ceux qui ont peu pouſſé : 6°. tailler l'extrémité de chaque brin du cep en pied de biche, & laiſſer près d'un pouce de bois entre l'œil & la taille. En général, le mieux eſt de tenir toujours la vigne la plus baſſe que l'on peut ; plus les raiſins ſont placés bas, plus le vin eſt bon ; ainſi on doit ménager avec ſoin les jets les plus bas ; plus on taille la vigne baſſe, plus le vin a de délicateſſe.

Quant aux vignes hautes, lorſque le cep eſt bien vigoureux on doit tailler un peu plus longues les branches les mieux

placées, dont on a besoin pour faire un berceau ou espalier, & leur laisser trois ou quatre yeux de plus, & même deux viettes (branches de la longueur d'un pied & demi) & deux ou trois courſons (branches raccourcies à quatre ou cinq yeux qu'on laisse au bois du cep) s'il y en a de petites on les coupe en moignon; si le cep est un peu foible, on ne laisse qu'une branche ou un courſon sur la branche qu'on veut tailler, & on ôte tout le reste.

A l'égard du tems que l'on doit tailler la vigne, quoique l'usage soit de la tailler au Printems, il est plus avantageux de la tailler en Automne, parce qu'on a le tems de la labourer à l'aise & à propos au retour du Printems. Cependant on peut excepter le jeune plant à cause de sa délicatesse, & les vignes situées dans les Pays où elle mûrit fort tard. Il vaut mieux tailler la vigne après que le soleil a entiérement dissipé la rosée du matin ou la gelée blanche, & ne pas la tailler ni en tems de verglas, ni en tems de pluye.

Labours de la vigne. On doit donner trois labours à la vigne chaque année; le premier s'apelle labourer, & se fait après la taille vers le mois de Mars; en ce labour, on doit bien remuer la terre, & jusqu'aux racines que l'on recouvre ensuite, & se servir de la houe plutôt que de la bêche; il n'y a que ce premier labour qui mérite ce nom, car dans les autres on sarcle plutôt qu'on ne laboure; c'est après ce premier labour qu'on plante les échalas.

Le second labour s'apelle biner; on le fait quinze jours avant la fleur de la vigne, & jamais dans ce tems.

Le troisiéme se dit tiercer, & se fait quand le fruit est formé, & qu'il est en verjus; c'est-à-dire, dans le mois de Juin & par un tems couvert. Dans les Vignobles autour de Paris & dans l'Orléanois, il y en a un quatriéme qu'on apelle cartager, on le fait au mois d'Août, c'est pour tenir la vigne nette de toute herbe.

Si par hasard une vigne se trouvoit dans une terre forte, humide, qui s'affaisse à la moindre pluye, on doit labourer la terre à un demi-pied de profondeur, & répandre dessus un demi-pied de terre legére ou de sable: on peut encore semer du grain dans ce terrein pour le dégraisser.

Lier la vigne à l'échalas. On la lie quand la fleur est tombée; l'échalas ne sert pas seulement à soutenir le cep, il le garantit encore en partie de la gelée, des vents & de la grêle.

Rogner la vigne. On rogne la vigne au même tems qu'on la lie, & après que son fruit est noué; c'est-à-dire, qu'on coupe le bois superflu qui est à l'extrêmité des branches, & on retranche les petits rejettons qui sortent du bois & des côtés de la souche. Lorsqu'on rogne la vigne pour la premiére fois, on doit la rogner avant que le bouton à fruit se forme pour l'année suivante, c'est-à-dire, en Juin ou Juillet, afin d'arrêter la sévé, & que le bouton croisse mieux. Dans les Vignobles de Paris, on rogne la vigne après le second labour

bour, lorſque les bourgeons ſont un peu hauts : on ne laiſſe même ſur chaque cep que trois ou quatre bourgeons, & ceux où ſe trouvent les plus belles grapes.

Fumage de la vigne. On doit amender les vignes tous les ſept ans & au mois de Novembre, pourvû que l'Automne ne ſoit pas pluvieuſe, car alors on doit différer au mois de Février. Pour un amendement complet, il faut mille hottées de fumier par arpent : le fumier de vache & de bœuf eſt le meilleur pour les terres maigres & legéres ; ceux de cheval, de mouton, de pigeon & de poule, ſont bons pour les terres fortes, humides & peſantes. Pour bien fumer, on doit déchauſſer le pied des ceps, y faire une petite foſſe profonde d'un pied, dans laquelle on met le fumier ; mais il ne faut pas que le fumier touche aux racines, de peur qu'il n'altére la qualité du vin.

Ravalement des vignes. On ravale les vignes hautes tous les quinze ans, & au mois de Novembre, c'eſt-à-dire, qu'on les abaiſſe, & qu'on couche dans un foſſé de deux pieds de largeur, & preſqu'auſſi profond que celui du cep, tout le vieux bois juſqu'à celui de la derniére année, auquel on laiſſe cinq ou ſix boutons lors de la taille ; ce qui fait autant de provins, & le vieux bois reprend une nouvelle vigueur. On doit ravaller les vignes baſſes tous les ans, ou du moins abaiſſer quelque peu les ceps en les labourant ; c'eſt dans les baſſes vignes qu'on recueille le meilleur vin.

Terrage de la vigne. On terre les vignes tous les dix ou douze ans, du moins celles dont la terre eſt legére, c'eſt-à-dire, qu'on y aporte de nouvelle terre pour réparer l'épuiſement des ſels, & leur donner une nouvelle nourriture. La terre ſéche & legére eſt la meilleure ; celle qui eſt levée ſur les chemins eſt encore un bon amendement ; mais on ne doit pas employer une terre humide. L'Auteur du nouveau Traité de la vigne eſt d'avis qu'il faut cinq mille hottées de terre par arpent ; d'autres croient qu'il ſuffit de mille ; qu'il faut auparavant donner à la vigne un labour profond, & l'amender l'année ſuivante : on met un pied de diſtance entre chaque hottée : à l'égard des terroirs forts & nourriſſans, on les terre tous les quatorze ans ; d'autres ſe contentent de porter des hottées de terre à l'endroit le plus élevé de la vigne.

Greffer la vigne. On greffe une vigne lorſqu'elle a ceſſé de porter du fruit, & que néanmoins elle jette encore un fort bois ; ce travail demande de l'intelligence, du ſoin & les yeux du Maître. Cette greffe ſe fait en fente ; on choiſit pour cela un drageon fertile, rond & bien nourri, qui ait pluſieurs nœuds & fort près les uns des autres ; il faut obſerver de ne pas prendre plus de deux greffes ſur un même brin de ſarment. Les greffes étant choiſies, on doit les mettre en botte & en lieu frais, & avant que de s'en ſervir les faire tremper deux jours ; enſuite on les taille de deux côtés juſqu'à la moëlle ; la taille doit être fort mince & longue de douze

lignes, avoir un côté un peu plus épais que l'autre : en ſorte que le côté qui doit joindre le bord de l'état ſoit tant ſoit peu plus gros & plus long que celui qui doit entrer en-dedans. A meſure qu'elles ſont taillées, on les met tremper dans un vaiſſeau : on en taille que pour une demi-journée ; plus elles ſont fraîches taillées, mieux elles valent.

Pour greffer, on doit tirer un peu le cep hors de terre, choiſir l'endroit le plus uni de la racine qui eſt à ſept ou huit pouces de profondeur ; la couper entre deux nœuds & horizontalement ; on fend le cep avec un couteau à la hauteur de l'entaille de la greffe, c'eſt-à-dire, de deux travers de doigt, & on inſére auſſi-tôt la greffe par le côté le plus mince ; puis on la lie fortement avec de l'écorce de bois blanc ou de la ſeconde écorce de tilleul. On enfonce le ſujet greffé après avoir fait une petite foſſe autour du cep ; on recouvre de terre meuble la racine & une partie de la greffe, & on ne laiſſe ſortir de terre que deux boutons.

Après que la vigne eſt greffée on doit la ſarcler, & lorſque les greffes ont pouſſé, couper les jets bâtards que les vieilles racines ont pouſſés, & donner aux greffes un leger labour à la fin de Juillet, ayant attention de ne pas les endommager. On doit greffer la vigne au Printems, & dix ou douze jours avant que la vigne ſoit en ſéve, on ne doit faire aucune ſorte de travail dans la vigne lorſqu'elle eſt en fleur.

Au reſte, quelque travail qu'on ait à faire à la vigne, on n'y doit point entrer apres la pluye, ni après les gelées ; rien ne fait plus jaunir la vigne.

Maladies & accidens auxquels les vignes ſont ſujettes. 1°. La vermiculation : ce ſont de petits vermiſſeaux qui naiſſent ſur les feuilles de la vigne & qui détruiſent les raiſins ; le ſeul remède eſt de les écraſer le plus qu'il eſt poſſible. 2°. La trop grande effuſion de la matiére qui vient d'une exceſſive nourriture, enſorte que la vigne ne pouſſe que du bois ; le remède eſt de couper très-court cette vigne, c'eſt-à-dire, à un pouce près de la ſouche, découvrir la ſouche, & y répandre du ſable de riviére. 3°. La trop grande effuſion de la ſéve hors du bois vers le Printems ; ce qu'on connoît, quand on voit que les feuilles ſe fanent ; pour arrêter ce mal, on doit faire des entailles aux groſſes racines, & y mettre de la lie d'huile. 4°. La phthiſie, qui vient faute de ſuffiſante nourriture, & qui deſſéche la vigne ; on doit en ce cas racler la partie deſſéchée, & enduire la playe de cendres de ſarment mêlées avec du vinaigre. 5°. La ſtérilité : il faut greffer ſur cette vigne un jeune plant de ſix ans bien fertile. 6°. La gomme qui vient d'un épuiſement de la ſéve, laquelle s'eſt extravaſée n'ayant pas eu la force de monter ; le remède eſt de couper la branche attaquée juſqu'à ſa ſouche. 7°. Les pluyes abondantes dans le tems que le bois de la vigne n'eſt pas encore mûr ; le moyen d'en rendre les ſuites moins fâcheuſes, eſt de ne pas épargner les foſſés & les ſaignées dans les vignobles ; car

la grande sécheresse ne nuit jamais à la vigne. 8°. La gelée, sur-tout la blanche, lorsque le bois est mouillé; car alors si le soleil paroît, il fait fondre cette gelée & brûle le nouveau sarment qui a crû après la taille; la gelée au Printems un peu forte fait périr beaucoup de ceps, si la terre étoit mouillée avant. 9°. La grêle, le raisin qui en est frapé se dessèche & contracte de l'âcreté; mais si elle est grosse, & qu'elle soit poussée par un grand vent, elle prive la vigne de son fruit & brise le bois. 10°. Les mauvaises herbes, on les détruit en sarclant avec soin. 11°. Les accidens de la part des grandes bêtes qui y entrent, comme renards, liévres, sangliers, & sur-tout le bouc & la chévre. 12°. Ceux de la part des insectes, comme les chenilles qui rongent les feuilles, & la fourmi rouge qui ronge la racine; en ce cas on doit chercher la fourmilliére, & y faire du feu dessus: le limaçon, la bêche, le gribouri ou scarabée, qui est une espéce de petit hanneton de couleur de terre; à l'égard de ce dernier, on connoît qu'une vigne en est attaquée lorsque son bois est menu, ses feuilles criblées, & qu'elle ne donne presque point de raisin; le reméde est de semer une certaine quantité de féves en divers endroits de la vigne: ces animaux s'y rassemblent, & on les enléve avec le feuillage des féves. Parmi tous ces accidens, on voit qu'il y en a auxquels on peut remédier, & d'autres où on ne le peut pas.

Durée des vignes. Les vignes durent plus long-tems, 1°. selon leur espéce: ainsi la vigne blanche dure plus que la noire: 2°. selon la qualité de la terre; elles durent plus dans les terres fortes que dans les séches & legéres: 3°. selon le climat; elles durent plus dans les climats qui sont près du Nord que dans ceux qui sont au Midi. Les vignes rabaissées en terre chaque année durent plus long-tems. Quand une vigne a atteint l'âge de soixante ans, elle doit passer pour vieille & usée: en ce cas il faut l'arracher, labourer le terrein & laisser passer un an avant d'y mettre du nouveau plant; c'est une bonne pratique que d'y semer du froment ou de petits grains de Mars, parce que cela sert à dégraisser la terre & à la rendre plus legére.

Autre méthode plus simple de cultiver la vigne, & en usage particuliérement dans les Pays où l'on ne se sert point d'échalas.

Choix du plant. Dans le choix du raisin qu'on veut planter, on doit avoir égard à la qualité du terrein, à son aspect, & au climat du lieu: 2°. choisir les raisins les plus sucrés, les plus spiritueux & qui mûrissent facilement, pour les terreins gras, & ceux qui mûrissent tard pour les maigres: 3°. choisir pour plant les sarmens les plus gros & les mieux nourris, préférer ceux auxquels on peut laisser du vieux bois, c'est le bout du cep qui a été taillé l'année précédente, & les couper au mois de Février de la longueur de deux pieds, les enterrer dès qu'on les a coupés dans une terre bien labourée, &

on le ſcie comme un autre arbre, on le greffe en fente, mais dans une foſſe large de deux pieds & profonde de dix pouces : il faut les y coucher en travers dans toute leur longueur, de maniére qu'ils ne ſe touchent point, les recouvrir de terre, & les laiſſer ainſi juſqu'à la ſaint Jean qu'on les plante. On doit ſçavoir que le ſarment qui a des chevelus n'eſt pas ſi bon que les autres.

Maniére de la planter.

On doit planter la vigne à la ſaint Jean, qui eſt le tems où la ſéve a plus de force. Il y a des Pays où l'on ſe ſert pour cette opération d'un cordeau parſemé de nœuds à la diſtance de trois pieds au moins les uns des autres, & on y diſpoſe les rangs des ceps, de façon que le ſoleil étant en ſon Midi, puiſſe facilement les échauffer, le tout pourvû que la pente du terrein & celle de l'écoulement des eaux ne ſoit pas contraire, car alors on dirige les rangs d'une maniére plus ou moins oblique à la pente : on ſe ſert pour ce travail de tariéres de fer de trois pouces de diamétre, dont l'une eſt faite en villebrequin : le bout eſt terminé en cuiller, & la ſeconde reſſemble à celle des Charpentiers : on ſe ſert de la premiére pour les jointures des groſſes pierres, & pour y faire des trous, & de la ſeconde, qui fait un trou plus grand, pour planter du ſarment qui a de vieux bois, lequel eſt préférable à tout autre, parce qu'il ne manque jamais, & que la vigne produit du fruit deux ans plutôt.

Quand on eſt prêt de mettre le plant dans les trous, on ne doit le tirer de terre qu'à meſure, de peur qu'il ne s'évente, & pour cela on le tient dans un baquet dans l'eau, afin de le planter tout humide : puis en mettant le ſarment, ne laiſſer que deux yeux ou nœuds hors de terre, & couvrir le trou à meſure. Au reſte, il faut choiſir un tems humide pour planter la vigne. Lorſqu'on plante une vigne nouvelle, on doit laiſſer trois pieds de diſtance en tout ſens entre chaque cep, mais il faut avoir égard là-deſſus au plus ou moins de bonté du terroir. En général, une vigne, dont les ceps ſont trop éloignés, donne un vin qui a peu de corps, & celle qui les a trop proches produit un vin âcre & mal digéré : ainſi ; ſi le fond étoit fort médiocre, on pourroit mettre les ceps à ſix pieds les uns des autres.

Lorſque la vigne eſt plantée, on doit faire couper les herbes & racler le terrein à la profondeur de trois ou quatre pouces, & on recommence lorſque les herbes reparoiſſent. La ſeconde année, on ne doit point tailler le jeune plant, mais hêcher ſeulement avec la houe, & non pas trop avant auprès des jeunes pieds : à l'égard des autres eſpaces vuides, ils doivent être labourés à neuf ou dix pouces de profondeur au moins. De cette maniére on amoncelle la terre entre deux rangs, & on décharge le plant ; ce qui donne entrée à la chaleur qui doit animer les ſucs de la terre : au reſte, plus la

vigne pouſſe bas, plus elle devient forte. Un bon Econôme doit donner trois labours à la vigne depuis le mois de Mars juſqu'au mois de Septembre, ſur-tout lorſque les herbes ont pouſſé, ou lorſque les pluyes ont formé une croûte ſéche ſur la ſurface de la terre.

Taille de la vigne. On donne la premiére taille à la vigne au bout de deux ans ſeulement, & lorſqu'elle a acquis aſſez de force. 1°. On doit déchauſſer la vigne avec la houe, & couper tous les rameaux que le jeune plant a pouſſés à fleur de terre, à l'exception du plus bas, ſur lequel on laiſſe un ou deux yeux les plus bas; mais on lui laiſſe ſept à huit pouces de long; car ce ſarment indiqne le pied de la vigne. Que ſi les branches du jeune cep ſont trop élevées pour les tailler ainſi, on doit enlever toutes les jeunes branches, & ne laiſſer aucun bouton, afin de forcer la ſéve à pouſſer aux nœuds plus bas; car ſi on laiſſoit monter la vigne, ſon pied ſeroit toujours foible & difficile à cultiver: or, les raiſins qui viennent ſur un bon cep & péu élevé de terre, mais ſans la toucher, ſont les meilleurs; d'ailleurs, la vigne s'éleve toujours aſſez par la ſuite. Sélon cette méthode, les pieds de la vigne étant forts & vigoureux, n'ont pas beſoin d'être renouvellés par les provins, qui ſont des opérations coûteuſes.

2°. On fait la ſeconde taille lorſque les ſarmens ſont déja un peu gros & aſſez longs, & à deux pouces de terre; on a ſoin d'entretenir une égalité de vigueur entre les pieds de vigne. L'objet de la taille eſt d'entretenir à propos le ſuperflu des branches qui ne donneroient que de mauvais raiſins, & de ménager le bois pour fournir des branches à fruit: les années ſuivantes on doit auſſi retrancher les bourgeons inutiles par où la ſéve s'échaperoit & épuiſeroit le pied, & couper les branches très-près du pied ſans y laiſſer aucuns boutons ni chicots. On doit auſſi obſerver les pieds qui ont fourni plus de raiſins, & y laiſſer un ou deux boutons de plus, afin qu'ils donnent plus de raiſins que naturellement ils n'en devroient donner l'année ſuivante. De même ſi le pied de vigne n'a été chargé l'année précédente que pour produire plus de fruit, on doit lui laiſſer peu de boutons pour ſoulager le pied voiſin qui ſe trouve dans une année favorable.

Provignement de la vigne: (le) n'a pour objet que de remplacer les pieds de vigne qui ont manqué, ou qui ſont d'une mauvaiſe eſpéce; mais ce remplacement eſt inutile, lorſque les pieds manquent à cauſe de la ſtérilité du terrein. En général, les pieds de vigne qui viennent de provins ne durent pas beaucoup: il y a des vignerons qui préférent de greffer les pieds de vigne, quand il s'en rencontre de mauvaiſe eſpéce, plutôt que de les arracher; car le provin affoiblit le pied d'où il ſort, au lieu qu'un pied qui a déja acquis de la force, conſerve ſa vigueur après avoir été greffé. Or, pour greffer, on déchauſſe tant ſoit peu le pied de la vigne:

on le recouvre de terre un peu fortement, & on laiſſe ſortir la greffe de la longueur d'un demi-pied avec trois ou quatre yeux ſeulement; cette opération doit ſe faire immédiatement avant que la vigne pleure.

Obſervations ſur le labour de la Vigne.

Le labour eſt eſſentiel à la vigne, mais il doit être à la profondeur d'un bon demi-pied par-tout; car ſi on le donne trop profond, les racines de la vigne pouſſeront en bas, & ne pourront pas recevoir les influences de l'air, & le vin en aura moins de qualité: ſi au contraire on ne laboure que ſuperficiellement, la vigne ne donnera que peu de raiſins, pouſſera ſes racines trop à la ſurface, & ſera plus expoſée à la gelée. 2°. Il faut amonceler la terre en un ſillon entre deux rangs de vigne, de maniére que les pieds des ceps ſe trouvent dans le fond du ſillon, afin que le ſoleil puiſſe les échauffer; cette opération ſe fait à la fin de Mars. 3°. On donne à la vigne un ſecond labour avant qu'elle fleuriſſe; par-là on retourne la terre, & on en fait gliſſer un peu au pied de la vigne, ce qui diſpoſe la ſéve à s'y porter plus abondamment. On donne le troiſiéme lorſque les raiſins commencent à changer de couleur; ce labour les fait groſſir & mûrir promptement: on doit butter ce dernier labour contre les pieds de vigne, pour les garantir des fortes gelées pendant l'Hyver, & le donner en ſillon ſi la terre eſt forte. Il eſt conſtant que la quantité du vin dépend des labours, mais on ne doit point labourer la vigne ni dans les gelées, ni dans un tems humide, ni même par un tems trop chaud.

Obſervations ſur l'uſage de lier la Vigne.

Dans les Provinces Méridionales de la France, on ne lie point la vigne; car les ceps étant éloignés de trois pieds, les rameaux ne vont guère les uns ſur les autres; chaque ſarment ſe tient libre & élevé; l'air & la chaleur agiſſent librement ſur le raiſin, & le Vigneron peut paſſer aiſément pour faire ſes travaux néceſſaires. Dans les Pays où les ceps ſont beaucoup plus proches, on lie la vigne pour pouvoir y paſſer, d'où l'on a droit de conclure qu'on peut ſe diſpenſer de lier la vigne dans les cas où l'on peut la labourer, quoiqu'elle ne fût pas liée; d'ailleurs, les raiſins en mûriſſent bien mieux; car lorſque les rameaux ſont liés, étant ſerrés les uns contre les autres, ils reçoivent moins les influences de l'air que quand ils ſont libres, & ils mûriſſent moins bien. 2°. Si on eſt obligé de la lier, ce qui arrive lorſque les ceps ſont trop proches, on doit du moins ſe ſervir pour cela d'oſier franc, & ne faire qu'un cercle autour des rameaux pour ne pas les gêner, comme font la plûpart des Vignerons, en ſe ſervant de la paille de ſeigle, & réuniſſant tous les rameaux d'un même cep.

Le fumier de pigeon eſt excellent pour les vignes ; c'eſt ſans doute parce qu'il eſt plus rare que celui des étables, qu'on en parle point dans les Livres d'Agriculture, particuliérement à l'égard des vignes : il n'eſt pas moins conſtant que cette eſpéce de fumier leur eſt infiniment utile. En effet, la vigne ne demandant que de la chaleur, il s'enſuit que le fumier le plus chaud lui eſt très-propre, ſur-tout aux vignes baſſes & dans les terreins où elle ne produit que des vins foibles, on en a fait l'expérience en Siléſie : on pourroit faire de ſemblables eſſais ſur les vignes plantées contre des murs, ou qui forment des berceaux.

Bien des gens croyent remédier à la ſtérilité du terrein à l'égard des vignes, & augmenter la quantité du vin, en y faiſant porter du fumier ordinaire ; mais il eſt conſtant que la qualité du vin en eſt affoiblie, en ce que le fumier fait graiſſer le vin blanc, & donne un mauvais goût au vin rouge. Le meilleur engrais qu'on pourroit employer en ce cas, eſt celui que les Habitans du Pays Meſſin ont trouvé & dont ils font uſage. Cet engrais n'eſt autre choſe que les ongles des pieds de moutons qu'ils nomment *Ingliottes*, ce ſont les ergots du derriére du pied de moutons, que les Tripiers ont ſoin d'ôter, & qu'ils vendent à bon marché. Ainſi lorſqu'ils provignent, ils mettent une bonne poignée de ces ongles ſur chaque provin. Cet engrais ne communique au raiſin aucun goût, ni aucune mauvaiſe qualité : il produit ſon effet dès la premiére année, & procure pendant ſix ou ſept ans une honnête abondance.

Nouvelles Obſervations ſur la Culture de la Vigne.

On a découvert dans les principes de la nouvelle culture des moyens propres à perfectionner celle de la vigne, & d'après pluſieurs expériences. Selon M. du *Hamel*, il doit réſulter de grands défauts de la maniére dont on cultive les vignes, ſans parler des travaux de culture qui ſont très-diſpendieux.

Cet habile Agriculteur s'eſt donc propoſé de faire ſur la vigne l'eſſai de ſa méthode de cultiver les terres ; & cela, 1°. par une diſpoſition différente des ceps. Pour cet effet, il a établi la vigne en planches comme il le fait pour les blés, en obſervant de laiſſer une plate-bande entre deux planches, & les proportions de ces planches à cinq pieds de largeur, pour y pouvoir planter trois rangées de ceps, qui, par ce moyen doivent être à la diſtance de trente pouces l'une de l'autre, & les ceps à pareille diſtance les uns des autres. Il a donné aux plante-bandes cinq pieds de largeur : il convient qu'on peut planter les ceps à d'autres diſtances, comme à une ſeule ligne, chaque ligne éloignée l'une de l'autre de trois pieds & demi ; mais pour abreger une expérience qui ſeroit d'une trop longue durée, il a établi une planche de ceps dans une vigne plantée, il y avoit vingt-quatre ans, & qui étoit

d'un bon raport. Il y a fait faire une planche de cinq pieds de largeur ; il l'a formée en provignant les vieux ceps pour établir les deux lignes extérieures, en observant de laisser deux pieds & demi de distance d'un provin à l'autre ; il a conservé les vieux ceps qui se trouvoient bien placés, le surplus fut garni de provins. Cette planche avoit quarante toises ; on forma à côté une plate-bande de cinq pieds de largeur, en arrachant tous les vieux ceps qui se trouvérent dans cet espace : on voit que cette planche devoit avoir dix pieds de largeur, cinq occupées par les ceps, & cinq par la plate-bande.

En conséquence de la récolte que cette planche établie en 1752, donna en 1754, il fit faire trois pareilles planches proche la premiére.

2°. Par cette disposition des ceps, on a d'abord la facilité de faire toutes les cultures des plate-bandes avec les mêmes charrues & les mêmes Cultivateurs dont on se sert pour faire celle des plate-bandes, selon la méthode de la nouvelle Culture.

Le terrein ainsi cultivé dans les plate-bandes fait environ le tiers du total : les deux tiers restans se font à bras d'homme comme à l'ordinaire. Il s'enfuit de-là que les frais doivent être considérablement diminués par la diligence avec laquelle ces labours s'exécutent, puisque c'est avec des charrues ou des Cultivateurs : mais il faut éviter d'endommager les ceps en aprochant de trop près la charrue. Il y a encore une autre diminution de travail dans cette maniére de cultiver la vigne, puisqu'en diminuant le nombre des ceps, on épargne proportionnellement le travail des Ouvriers : la diminution des échalas, des liens, du fumier, procure encore une épargne considérable. Enfin, le sillon qu'on fait faire avec la charrue dans le milieu des plate-bandes & auprès des ceps, sert à faire écouler les eaux, qui par leur fraîcheur nuisent à la vigne.

A l'égard du tems de la taille de la vigne qui se fait selon la méthode ordinaire pendant & après l'Hyver, M. du *Hamel* a éprouvé qu'il vaut mieux la tailler avant l'Hyver, immédiatement après les vendanges, & il a trouvé que les ceps n'avoient point souffert des gelées, & que les boutons avoient poussé des sarmens fort vigoureux, & produit des raisins en plus grande quantité.

A l'égard des labours que l'on commence, selon la méthode ordinaire, après que les vignes ont été taillées, & dont le dernier des trois est à la saint Jean, le même Auteur observe que le premier de ces labours se fait dans un tems critique, c'est-à-dire, lorsque la vigne est prête à pousser, & que les bourgeons sortent. 2°. Que depuis la saint Jean jusqu'aux vendanges, il croît quantité de mauvaises herbes qui offusquent les ceps, & nuisent à la maturité des raisins : il veut qu'après que la vigne a été taillée avant l'Hyver, on lui donne un premier labour dans cette même saison, que l'on différe le

second jusqu'à la fin du mois de Mai, & le troisiéme, au commencement du mois d'Août, que c'est-là la vraye méthode de cultiver les vignes lorsqu'elles sont établies en planches, que les planches sont labourées à bras d'hommes, & les plate-bandes par la charrue ou le Cultivateur. Enfin, il a éprouvé qu'une piéce de vigne ainsi cultivée, a donné en 1755, une des meilleures récoltes de vin qu'on ait faites depuis longtems, & le vin estimé de très-bonne qualité; qu'elle a été très-abondante, puisqu'elle a été de 336 pintes, mesure de Paris, & qu'elle a raporté deux cinquiémes de plus, à proportion de la récolte qui avoit été faite dans la vieille vigne, c'est-a-dire, que si elle avoit été toute mise en planches, elle auroit produit à raison de cinq au lieu de trois qu'on en retira.

Il a remarqué que les plus jeunes ceps de cette planche qui étoient à leur troisiéme année, pouvoient entrer en comparaison avec les vieux ceps. Notez que cette planche étoit de 40 toises de longueur sur 10 pieds de largeur, qu'ainsi elle contenoit 66 toises cartées & 4 pieds carrés.

Les feuilles de la vigne sont astringentes; on s'en sert en décoction contre le cours de ventre, la dyssenterie & les hémorragies. Apliquées à la tête & aux pieds, elles modérent la douleur de la tête. Ses larmes, quand on la taille au Printems, sont bonnes pour la pierre & la gravelle; & distillées dans les yeux, elles guérissent la rougeur de ces parties, & éclaircissent la vûe.

VIGNERONS. On doit être attentif à la maniére dont les Vignerons s'acquittent de leurs obligations. Un bon Econôme examine par lui-même s'ils font les travaux nécessaires aux vignes dans les tems convenables; s'ils les labourent à la fin de Février; s'ils les binent avant la Madeleine, & s'ils les rebinent avant les vendanges, lorsque la saison le permet; s'ils provignent & font des fosses quand il le faut; s'ils sont au travail depuis le matin jusqu'au soir, pendant tout le tems des travaux qu'ils doivent faire.

VIN (le) est le jus qu'on a exprimé du raisin, & qu'on laisse fermenter quelque tems, pour qu'il soit bon à boire. Avant que ce jus ait fermenté, on l'apelle moût. Les qualités d'un bon vin sont d'être clair, fin, sec, sans goût de terroir, & qu'il ait de la force; il y a différentes sortes de vins, le rouge, le blanc, le gris de Champagne, le vin muscat.

VIN rouge. Maniére de faire le vin rouge ordinaire. Après que le raisin a été foulé dans la cuve, on doit en laisser cuver le jus plus ou moins long-tems selon les circonstances. S'il est fin, & par conséquent rempli d'esprits, il suffit de le laisser cuver quatre ou cinq heures. Si cependant l'année avoit été pluvieuse, on peut le laisser cuver une nuit; si le vin est grossier, on le laisse un jour entier, avant de porter le marc sur le pressoir. A mesure que le vin sort par la cannelle, qui est au bas de la cuve, & tombe dans un tonneau ou grand

baquet enfoncé en terre pour recevoir le vin, on le puiſe avec des ſceaux ou autres vaiſſeaux, ſelon l'uſage du Pays, & on le porte par ſceaux dans des tonneaux diſpoſés pour cela. On doit obſerver de ne point percer les poinçons neufs deſtinés pour le vin de cuvée, que trois ou quatre jours avant le preſſurage. Ce tems ſuffit pour faire exhaler le goût du bois; mais il faut les faire rincer à l'eau claire la veille du preſſurage: ce qu'on apelle vin de mere-goutte, eſt celui qui provient de raiſins qui n'ont point été preſſurés, ou du moins très-peu.

Vin de Bourgogne. Pour faire de bon vin de Bourgogne, on fait trois cueillettes dans les mêmes vignes. La premiére doit être des raiſins les plus mûrs, les plus fins, les moins ſerrés, on en ôte tous les grains pourris ou verds, & on coupe le raiſin fort court à cauſe de l'amertume de la queue; la ſeconde doit être de raiſins gros, ſerrés & moins mûrs; la troiſiéme de raiſins verds ou pourris. On mêle tout ce qu'il y a de meilleurs raiſins dans chacune de ces vignes les uns avec les autres: on ſépare les grains de la grape, par le moyen d'une fourche de bois longue de trois pieds, ayant à l'extrêmité cinq ou ſix fourchons longs d'un pied; ce qu'on fait en diverſes panerées qu'on met dans une petite cuve, & on en ôte à meſure le jus qui en ſort; on doit faire trois cuvées de ces trois cueillettes: de ce mêlange, il ſe forme un vin excellent qui perſévére pluſieurs années dans ſa bonté.

Vin gris. En Champagne, on entend par vin gris le vin que ceux qui ne ſont pas de ce Pays apellent vin blanc de Champagne. Ce vin gris ſe fait avec du raiſin noir: ſa belle couleur doit être celle de l'eau de roche la plus épurée; à l'égard du vin qu'on apelle vin blanc en Champagne, il ne ſe fait que de raiſin blanc; mais on ne fait pas grand cas de ce raiſin. On n'employe pour le célébre vin gris de Champagne que des raiſins noirs; les meilleurs ſont ceux qu'on nomme en Champagne Morillon, en Bourgogne Pineau, & à Orléans Auvernas: on y mêle cependant un peu de Fromenteau, dont la couleur eſt d'un gris rougeâtre, tirant ſur le blanc. On cueille d'abord ceux qui ont les grains les plus mûrs & les moins ſerrés; enſuite les plus gros pour le vin de boiſſon, & enfin les verds & pourris pour les domeſtiques. Cette cueillette doit être faite autant qu'il ſe peut pendant la roſée & en des jours de brouillards.

2°. On doit faire le tranſport du raiſin de la vigne au preſſoir ſans grande ſecouſſe; le meilleur eſt d'arranger le raiſin dans des tonneaux, & de le tranſporter ſur une voiture roulante, & non ſur le dos des chevaux.

Auſſi tôt que les raiſins ſont arrivés de la vigne, on les arrange ſur le preſſoir de quelque forme qu'il ſoit, & on donne bien vite la premiére ſerre. Le vin qui en ſort s'apelle vin de goutte; c'eſt ce qu'il y a de plus fin.

3°. On reléve les raiſins écartés de la maſſe, & on donne

la ſeconde ſerre qu'on apelle la retrouſſe : ordinairement le vin de la premiére & ſeconde ſerre compoſe la cuvée de vin fin. On arrange les extrêmités de la maſſe, & on les taille quarrément avec une béche tranchante, en rejettant deſſus les raiſins écartés, & on donne la troiſiéme ſerre ; c'eſt ce qu'on apelle premiére trille ; on met le vin qui en ſort à part : il eſt la plûpart du tems fort fumeux, parce qu'il renferme tout l'eſprit de la maſſe, & n'eſt potable qu'au bout de quelques années.

4°. On donne la quatriéme ſerre, puis la cinquiéme ſerre, & les autres qui s'apellent ſeconde, troiſiéme, & quatriéme taille, le tout juſqu'à ce que la maſſe ne produiſe plus de jus : on met auſſi à part les vins de ces autres tailles, ou on les mêle ſuivant qu'ils ont la qualité qu'on ſouhaite. Le vin des derniéres tailles eſt celui qu'on apelle vin de preſſoir, deſtiné ordinairement pour la boiſſon des domeſtiques. Ceux qui ont beaucoup de vignes font deux, trois & juſqu'à quatre cuvées de vin, en choiſiſſant toujours les raiſins les plus délicats pour les premiéres, dont le vin vaut toujours un tiers de plus que celui des ſecondes, & celui des ſecondes un tiers plus que les ſuivantes, ainſi à proportion. Dans chaque cuvée, il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi-tiers de vin de trille, & moins d'un tiers de celui de preſſoir.

VIN blanc ordinaire. Il ſe fait avec les raiſins qu'on apelle le Mêlier, le Beaume, & le Fromenteau : on les foule dans une cuve à part ; on ne les fait point cuver, de peur que le vin ne devienne jaune, & on le porte ſur le preſſoir au ſortir de la cuve.

VIN muſcat. Pour qu'il ſoit bon, on doit laiſſer extrêmement mûrir les raiſins muſcats, enſuite on les cueille & on laiſſe bien fermenter le moût. Le bon vin muſcat doit être clair, blanc, d'un goût doux, agréable, mais un peu fort.

VIN gris de perle. Pour le faire, on met des raiſins noirs de la meilleure eſpéce ſur le preſſoir auſſi-tôt qu'ils ſont coupés, & on les y preſſure. Quand le vin eſt dans les tonneaux, on doit y mettre de deux en deux jours deux pintes & demie de vin, afin qu'il jette promptement ſon écume.

VIN à repaſſer ſur le marc. Si on a du vin chez ſoi, ſoit rouge ou blanc, vieux ou nouveau, qui péche ou en couleur, ou en force, on peut le repaſſer ſur le marc, en les ſurvuidant dans la cuve : on doit le bien mêler avec le marc & le laiſſer cuver environ douze heures, ſi c'eſt du vieux vin, & vingt-quatre ſi c'eſt du nouveau ; après quoi on le tire, & on l'entonne dans des tonneaux auxquels on met une marque pour le reconnoître, enſuite on porte le marc au preſſoir.

Entonnage. La premiére fois qu'on remplit les tonneaux, on doit les remplir preſque entiérement, c'eſt-à-dire, qu'on puiſſe du doigt toucher aiſément au vin ; mais quand le vin a jetté ſa premiére fougue, on achéve de les remplir ; on les

couvre de feuilles de vigne avec un peu de sable dessus jusqu'à ce qu'on les bondonne.

On ne doit pas se contenter de bien boucher tous les poinçons, pour garantir le vin de la corruption de l'air; on doit encore les remplir aussi souvent qu'ils en ont besoin, c'est-à-dire, tous les huit jours depuis que le vin est entonné jusqu'à la saint Martin, & depuis la saint Martin jusqu'en Janvier tous les quinze jours, & le reste de l'année tous les mois environ.

2°. Les remplir d'un vin pareil à la cuvée, ou du moins qui ne lui soit pas inférieur, afin de lui conserver sa qualité: au reste, tant que dure la fermentation, on ne court point de risque de remplir les poinçons d'un vin d'une qualité différente, & de couper & mêlanger les différentes cuvées.

Tirage au clair. Le premier doit se faire, sur-tout pour les vins de Champagne, depuis la fin de Novembre jusques vers le milieu de Décembre; le second, dans le courant de Février, & le troisiéme vers le mois d'Avril. Pour tirer le vin au clair, on se sert d'un boyau de cuir long de quatre à cinq pieds, & d'un soufflet de trois pieds de long. A chaque bout du boyau est un tuyau de bois, dont l'un tient à la cannelle attachée au bas du vaisseau qu'on veut vuider, & l'autre au bas du vaisseau qu'on veut remplir: lorsque le vin est à niveau dans tous les deux, on introduit dans l'ouverture supérieure du tonneau un large soufflet, qui, à force de souffler, contraint le vin de monter dans le boyau, & de regagner ainsi le haut de l'autre tonneau. Quand on a vuidé une piéce, on en ôte la lie qu'on met dans de vieux tonneaux; on lave bien la piéce, & elle sert pour transvaser une autre, & on évite ainsi la nécessité où l'on seroit d'avoir un nombre prodigieux de tonneaux: car pour conserver le vin bien blanc, on doit le transvaser souvent si on ne le met pas en bouteille, parce que le vin forme toujours une lie fine qui lui donne de la couleur. Après le troisiéme tirage au clair, on met le vin en cave, après avoir fait relier avec soin les poinçons, & y avoir fait mettre deux cerceaux neufs à chaque extrémité. Au reste, les caves ne sçauroient avoir trop d'air; les meilleures sont celles dont les voûtes sont les plus élevées.

Collage des vins. On les colle pour les éclaircir: le premier collage se fait à la mi-Mars avant le tirage au clair, & le second avant le tirage en bouteille. Pour les vins de Champagne, on se sert pour cela de la colle de poisson qui se vend chez les Marchands Droguistes: il en faut un gros moins douze grains pour un poinçon, contenant deux cens pintes mesure de Paris. On la fait dissoudre dans un poëlon sur le feu dans une quantité d'eau proportionnée à celle de la colle; on la reduit en boule comme un morceau de pâte, & on la jette dans le vin, & avec un bâton divisé par le bout en diverses parties, on agite le vin avant & après y avoir versé la colle; lorsqu'elle s'est abaissée, ce qui arrive après cinq

ou six jours, on doit la retirer du poinçon dans le tems froid, elle se clarifie plus promptement.

On ne doit pas coller, ni mettre en bouteille les vins rouges de la première année : tant que le vin est dans le tonneau, on doit le remplir tous les mois du meilleur vin que l'on ait, & s'il se peut du vin de la même cuvée.

Pour dégraisser le vin on doit mêler dans six pintes de vin rouge ou blanc six onces de tartre rouge de Montpellier, & on jette ce mélange dans le tonneau qu'on remue bien, & on le laisse reposer douze ou quinze jours.

Pour adoucir un vin rude & verd on met dans le tonneau une pinte d'eau-de-vie, & deux livres de miel que l'on a détrempé dans l'eau-de-vie, après l'avoir fait bien bouillir pour en tirer la cire.

Pour l'éclaircir, on met dans le tonneau une composition fait avec six onces de sucre réduit en poudre, neuf jaunes d'œufs & les coquilles bien broyées, & deux pintes du même vin, le tout mêlé : on remue le tonneau quelques momens, & on laisse reposer le vin cinq à six jours.

Pour donner de la force à un vin foible ; on peut, après avoir bien agité le vin par le bondon avec un bâton fendu, y verser une pinte d'eau-de-vie, & le laisser reposer dix jours avant de le boire.

Pour bien mettre le vin en bouteille on doit laisser un demi-pouce de vuide entre le vin & le bouchon, & ne pas fermer la cannelle toutes les fois qu'on a rempli une bouteille. Celles en forme de poire, tenant pinte de Paris, sont les meilleures, le verre doit être bien cuit, également distribué, l'embouchure ouverte à l'extrêmité de deux lignes plus qu'à un pouce plus bas où le bouchon doit pénétrer, & l'ouverture ronde, point tranchante.

Les bouchons doivent avoir un pouce & demi de longueur, ils ne doivent point être ni trop mous, ni trop fermes, & taillés bien ronds. On ne doit employer que des bouchons neufs, sur-tout pour les vins blancs de Champagne.

La ficelle doit être de trois fils, bien torse, bien séche, le goudron pour goudronner l'embouchure de la bouteille doit être composé de deux livres de cire jaune, une livre de poix-résine, une livre de poix blanche, & une once de térébenthine ; on mêle le tout, & on le fait bouillir dans un chaudron. Les bouteilles étant remplies & bouchées, doivent être couchées de côté sur terre, de façon que le vuide qu'on laisse se trouve dans le corps de la bouteille, & non au bout du col.

Pour faire mousser du vin de Champagne, il faut le tirer en bouteille depuis le moment du pressurage jusques vers la fin de Novembre, parce qu'on le tire alors dans le tems de sa fermentation, & qu'il est dans toute sa force. Au reste, les vins ne moussent pas également toutes les années, ce qu'il faut attribuer à l'inégalité des saisons.

Les vins extrêmement fumeux réuſſiſſent difficilement à mouſſer. Ceux qui ne prennent pas aiſément la mouſſe, doivent être mis en bouteille, préciſément dans le tems que la ſéve commence à monter au ſarment: à l'égard des vins qu'on ne deſtine point à mouſſer, ils ne doivent point être mis en bouteille que lorſqu'ils ont près d'un an.

Pour le mettre en bouteille & le ſoutirer, il faut qu'il ſoit clair & repoſé; on perce le tonneau dans le bas à quatre doigts au-deſſus du jable; on y met une cannelle, & on le tire en bouteille qu'on bouche bien ferme avec un bouchon de liége.

Nouvelle Méthode pour parvenir à faire de bon vin.

1°. On doit être inſtruit de toutes les qualités de chaque eſpéce de raiſin.

2°. On ne doit point attendre que les raiſins ſoient trop mûrs pour vendanger, ni donner dans l'excès contraire en les coupant trop verds.

3°. Lorſqu'on veut faire des vins rouges dans leſquels on mêle des raiſins blancs, on doit d'abord faire vendanger les raiſins noirs, qu'on jette dans des tonneaux, & que l'on foule avec les pieds; cela fait, on met le moût ou jus, & le marc tout enſemble dans la cuve.

4°. Vendanger en même tems les raiſins blancs, les fouler & les faire paſſer ſous le preſſoir pour en exprimer tout le jus, mais cependant ne le pas trop preſſer; en jetter le moût ſeul dans la cuve par-deſſus celui du raiſin noir, afin que les deux liqueurs ſe mêlant fermentent enſemble. Lorſque la ſaiſon n'eſt pas froide, la liqueur ne tarde pas à fermenter, les pellicules du raiſin s'élevent à la ſurface, & en peu de tems tout le marc eſt au-deſſus du vin qui fermente. On doit remarquer que les deux tiers de ce marc trempent dans le vin; mais il eſt conſtant que l'autre tiers reſte à ſec, qu'ainſi faute de tremper dans le vin, il s'aigrit: or, cette aigreur faiſant exhaler les eſprits vineux, ſe mêle dans une partie de ces eſprits; la liqueur, comme un levain, lui donne un mauvais goût; l'autre partie ſe répand dans l'air, & y exhale une odeur vineuſe d'une force qu'on ne peut ſuporter long-tems ſans danger. Pour remédier à cet inconvénient, l'Auteur de cette méthode a imaginé une cuve dont il a donné la deſcription dans le Journal Économique (Novembre 1757) par le moyen de laquelle les eſprits volatils retombent dans la maſſe de la liqueur par le ſecours d'une eſpéce de caſque & de tuyau recourbé; deſorte que le vin fait toutes ſes fonctions dans cette nouvelle cuve auſſi librement que dans les cuves ordinaires, ſans perdre ſes eſprits, & toutes les parties de la vendange y ſont miſes à profit, parce que l'air a la liberté de ſortir par le goulot du tuyau qui amène les eſprits: le vin ſe façonne ainſi parfaitement, en ménageant à l'air cette li-

berté. Cette invention conſerve au vin toute ſa force, & lui en donne même dans le cas où il n'en auroit pas aſſez : on peut de cette maniére laiſſer travailler le vin avec les pellicules de raiſin, juſqu'à ce qu'il en ait détaché aſſez pour lui donner une couleur foncée. Lorſqu'on voit que le vin eſt bien coloré, & que ſa grande fermentation a ceſſé, on doit le tirer de la cuve, & on le tranſvaſe dans un autre vaiſſeau bien net & rincé avec du vin ; s'il a déja contenu du vin auparavant, il en ſera meilleur. Plus le vaiſſeau où on met le vin en pourra contenir, mieux le vin ſe conſervera.

Comme le vin y fermentera quelque tems, on doit lui laiſſer la liberté de ſortir par le bondon, ſans quoi le tonneau pourroit crever ; mais de peur qu'il ne s'échape trop d'eſprits volatils, on éleve ſur le tonneau un caſque ou chapiteau, dont le collet doit être proportionné au bondon ; on peut enſuite laiſſer le vin paſſer l'Hyver dans cet état, après quoi on le bouche entiérement.

Un moyen d'avoir du vin excellent, ſeroit de le mettre dans de grands vaiſſeaux apellés Foudres, & capables, s'il étoit poſſible, de contenir tout le vin d'une récolte. Les douves d'un tel vaiſſeau ou tonneau doivent avoir bouilli dans le goudron, & être d'une épaiſſeur proportionnée à leur groſſeur, c'eſt-à-dire, depuis un pouce juſqu'à deux. Les cerceaux doivent être de longues planches de chêne pliées en rond par le moyen du feu : il faut qu'elles ſoient de longueur ſuffiſante, comme le bois qui fait le tour d'un crible, qu'elles entourent le vaiſſeau & croiſent par-deſſus l'autre bout ; les cerceaux doivent être larges d'un pied, & épais d'un pouce ou deux ; on choiſit pour cela des arbres un peu cintrés & diſpoſés à la courbure, afin qu'ils ſerrent les douves à meſure qu'on les fait avancer ; on doit les ſcier ſur le champ de la courbure, pour que toutes les planches ſe trouvent cintrées : on pourroit au lieu de ces cerceaux ſe ſervir de cerceaux de fer, comme on fait en Allemagne. 2°. Ces ſortes de Foudres doivent avoir au-dedans une piéce de bois, qui, au moyen de deux boulons, retiendra les fonds directement au centre du tonneau pour qu'ils ne puiſſent jamais s'écarter ; ſi avec cela on bouche tous les pores avec du goudron, le vin ſe conſerveroit des ſiécles. Si on n'a pas des vins auſſi parfaits que le cru du terroir le comporte, c'eſt faute d'avoir examiné ce qui peut contribuer à lui donner ce degré de perfection ſuivant ſa nature. Or, les défauts de la plûpart de nos vins viennent, comme on l'a dit ci-deſſus, 1°. de ce que la liqueur en fermentant n'agit pas ſur toute la vendange ; 2°. de ce qu'une partie du marc s'aigriſſant alors, attendu qu'il reſte à ſec, communique au vin une partie de cette aigreur, laquelle aigrit comme un levain toute la maſſe ; 3°. de ce que la plûpart des parties volatiles les plus ſpiritueuſes s'exhalent & cauſent un affoibliſſement dans la liqueur ; 4°. de ce que l'on met le vin dans de petits vaiſſeaux d'un bois

mince qui ne peuvent pas le conſervér dans toute ſa qualité, parce qu'une bonne partie des eſprits s'évapore ; 5°. de ce que n'y ayant pas une aſſez grande quantité de vin raſſemblé, les molécules vineuſes ne peuvent pas travailler avec aſſez de force pour s'épurer & ſe dégager des parties terreſtres & groſſiéres, qui avec le tems forment un dépôt qu'on apelle la lie ; c'eſt pour remédiér à ces défauts qu'on a propoſé les moyens ci-deſſus.

Mais auſſi dès que tous les mêlanges & l'arrangement des parties ſont parvenus à cet état de perfection, on ne doit pas tarder à faire uſage de ce vin.

Le vin rouge eſt le plus ſtomachal, le plus nourriſſant, & celui qui s'accorde le mieux à tous les tempéramens : il fortifie, chaſſe les vents & la mélancolie, eſt bon pour les contuſions & les diſlocations ; bu le matin, il eſt un bon préſervatif contre la peſte. L'excès du vin peut produire de grandes maladies, telles que l'apopléxie, la paralyſie, la goutte. L'eſprit de vin, c'eſt l'eau-de-vie bien diſtillée pluſieurs fois.

VIN brûlé. Prenez une pinte du meilleur vin de Bourgogne, mettez-le dans une chocolatiére avec demi livre de ſucre, une feuille de macis, deux cloux de girofle, un petit bâton de canelle, deux douzaines de grains de coriandre, deux ou trois zeſtes de citron, deux feuilles de laurier ; mettez la chocolatiére devant un bon feu, & du charbon allumé tout autour : quand la vapeur ou fumée vous fera connoître que le vin eſt bien chaud, mettez-y le feu avec du papier allumé ; laiſſez-le brûler juſqu'à ce qu'il s'éteigne tout ſeul ; mouillez une ſerviette blanche, & paſſez le vin au travers dans un vaiſſeau ou bouteille dont l'ouverture ſoit large, & ſerrez-le tout chaud.

L'eau-de-vie brûlée ſe fait de la même maniére.

VIN de liqueur. On apelle ainſi les vins d'Eſpagne, le vin muſcat, la Malvoiſie, le vin de Canaries, le vin de Saint Laurent.

VIN imitant la liqueur, délicieux à boire & facile à faire. Coupez deux citrons par tranches, pelez & coupez de même deux pommes de reinette ; mettez le tout dans un plat avec demi-livre de ſucre en poudre, une pinte de bon vin de Bourgogne, ſix cloux de girofle, un peu de canelle concaſſée, de l'eau de fleur d'orange ; couvrez bien le tout, laiſſez-le infuſer trois ou quatre heures, puis paſſez-le à la chauſſe : on peut ſi on veut embrer ce vin, ou le muſquer, en y mettant un grain pilé avec du ſucre, envelopé de coton, & attaché à la pointe de la chauſſe où on le paſſe.

VINS médicaux. Ce ſont des vins empreints des ſubſtances d'une ou de pluſieurs drogues médicinales ; on en fait de pluſieurs ſortes.

VIN d'abſinthe. Maniére de le faire. Mettez au tems de la vendange dans un petit tonneau d'environ cinquante pintes

un faſcicule ou groſſe botte de ſommités d'abſynthe cueillie dans ſa vigueur & ſéchée, & trois onces de canelle concaſſée: rempliſſez le tonneau du moût ou ſuc de raiſins blancs nouvellement exprimés; mettez-le à la cave ſans le boucher de ſa bonde, laiſſez fermenter la liqueur, puis achevez de remplir le tonneau avec du vin blanc; bouchez-le bien, & gardez-le pour le beſoin, en le tirant par la voye ordinaire. Ce vin fortifie l'eſtomac, excite l'apétit, tue les vers, abat les vapeurs: la doſe ordinaire eſt d'un demi-verre ſeulement pendant quelques jours; car un uſage fréquent affoibliroit la vûe.

VIN. de bugloſe. Mettez tremper des racines de bugloſe bien nettoyées dans du vin, juſqu'à ce qu'il en ait attiré la ſaveur & la vertu, & on en fait boire pour boiſſon ordinaire.

Il purifie le ſang, fortifie les eſprits, chaſſe par les urines les humeurs mélancoliques, délivre le cerveau des vapeurs épaiſſes qui le troublent & cauſent la triſteſſe: il eſt bon auſſi contre la palpitation de cœur.

VIN camphré. (eſprit de) Mettez une once & demie de camphre briſé par petits morceaux dans un matras, verſez deſſus douze onces d'eſprit de vin rectifié, bouchez le vaiſſeau exactement, agitez-le de tems en tems, juſqu'à ce que tout le camphre ſoit diſſout, verſez la diſſolution dans une bouteille, ce ſera l'eſprit de vin camphré. Il eſt propre contre la peſte, le mauvais air, l'apopléxie, l'épilepſie, les maladies hyſtériques: la doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à vingt; il eſt ſpécifique contre la gangréne.

VINAIGRE. Liqueur acide qui ſe tire ordinairement du vin, ou plutôt c'eſt le vin qui diſſout ſon tartre par une ſeconde fermentation, ce qui arrive promptement ſi on expoſe le vin dans un lieu chaud. On peut faire du vinaigre ſur le champ en mêlant de la crême de tartre avec de la lie de vinaigre, & verſant de l'eau ſimple par-deſſus. Ou bien ſi vous voulez d'un tonneau de mauvais vin en faire un de bon vinaigre, ſuſpendez-y dedans un nouet contenant cinq livres de tartre crû, réduit en poudre ſubtile & arroſé d'une livre d'huile de vitriol: il faut agiter de tems en tems le nouet. Le vinaigre eſt pénétrant, atténuant, aſtrigent; c'eſt un bon reméde contre les piquûres des ſerpens; pris intérieurement il réſiſte à la corruption & au venin. La fumée du vinaigre arrête le ſang dans l'hémorragie du nez; apliqué au nez, & pris intérieurement, il convient aux affections ſoporeuſes; ſon odeur guérit la ſyncope. Le vinaigre eſt contraire aux hypocondriaque, aux mélancoliques, aux goutteux.

VINAIGRE roſat. Prenez de gros boutons de roſes rouges, apellées roſes de provins, coupez-en l'onglet, c'eſt la partie blanche couverte du calice; faites ſécher cette partie rouge au ſoleil; prenez une livre de ces roſes ainſi ſéchées, mettez-les dans une forte bouteille de verre, verſez-y dedans

huit livres de bon vinaigre ; bouchez la bouteille, & exposez-la au soleil pendant environ trois semaines ; après quoi, coulez & exprimez le tout ; versez l'expression dans la même bouteille, exposez-la au soleil le même espace de tems : coulez le vinaigre en exprimant bien le tout, & le gardez. Ce vinaigre peut servir autant pour les alimens que pour les remédes.

VIOLETTES. La violette est d'une couleur purpurine ou bleue : elle est composée de cinq feuilles ; son odeur est douce & fort agréable. La violette croît par touffes ; elle se multiplie par le moyen de ses racines qu'on éclate ; celle qu'on cultive dans les jardins est la violette double. On doit la replanter tous les trois ans. Elle se plaît dans les lieux ombrageux : il lui faut une terre bonne & forte, & du soleil médiocrement : on l'arrose de tems en tems, & on doit la tenir nette de toutes les méchantes herbes.

On se sert en Médecine de fleurs de violettes, & on en fait un syrop propre pour tempérer la bile, sur-tout la noire ; il modére la chaleur des fiévres, remédie à la toux, & purge doucement. On doit choisir pour ce syrop les fleurs de violettes simples, humectées de la rosée, de belle couleur & odorantes. La semence de violette est purgative, sur-tout à l'égard des reins & du calcul ; la dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

VIORNE. Arbrisseau dont les branches sont extrêmement souples & rampantes : on s'en sert pour lier des fagots : ses fleurs sont blanches & en forme de bouquet ; elles portent de petits grains semblables à des lentilles, lesquels sont d'abord verds, puis rouges, & enfin noirs, on prétend que mis en poudre & pris par la bouche, ils guérissent la diarrhée. La viorne se plaît dans les lieux frais : cette plante a un goût âcre & brûlant.

Elle est propre en décoction pour la gratelle, & elle nettoye les vieux ulcéres, étant apliquée dessus.

VIPERE. (la) Espéce de serpent assez semblable à l'anguille, long comme le bras & gros de deux pouces ; elle rampe lentement, & ne bondit point comme les autres serpens, elle pullule beaucoup, habite les lieux rudes & pierreux.

Elle n'est venimeuse que par sa morsure ; elle darde son venin par sa langue.

Les remédes extérieurs contre la morsure de la vipére, sont de lier promptement la partie au-dessus de la morsure, en serrant bien la ligature, afin d'empêcher le venin de pénétrer : ou apliquer dessus la tête de la vipére qui a mordu ; & si la chose ne se peut, on fera rougir un morceau de fer plat, & on l'aprochera de la playe le plus près qu'il sera possible : on en scarifiera la playe, & on y apliquera de la thériaque, ou un crapaud vif en forme de cataplasme ; mais ces remédes doivent être apliqués promptement. Les vertus des vi-

pères conviennent en général aux maladies où il y a quelques venins, comme les fièvres malignes & pestilentielles : on s'en sert intérieurement dans la gale maligne ; elles renouvellent la masse du sang ; leur graisse ou huile est bonne à ceux qui ont les écrouelles : on prend les vipéres en bouillon ou en poudre. Cette poudre se fait ainsi, on éventre & on écorche les vipéres. On les fait sécher à la fumée de baies de genièvre, puis on les pulvérise, & on y met pour quatre parties de fleurs de soufre & de mirrhe, de chacune demi-partie, & on arrose le tout de quelques gouttes d'huile de canelle.

La poudre de vipére est fort estimée pour la guérison qu'elle procure de certaines maladies, comme la petite vérole, les fièvres malignes, & toutes les maladies où il faut résister au venin & purifier les humeurs : la dose est depuis huit grains jusqu'à trente dans du bouillon. Cette poudre se fait avec la chair de la vipére, après qu'on lui a ôté la tête, la peau & les entrailles : on pile les tronçons de son corps, on les fait sécher, & on les passe au tamis. Le fiel & la graisse de vipére sont encore des remédes fort utiles pour les maladies dont on vient de parler.

VITRIOL. Sel minéral qu'on tire comme le salpêtre par filtration ou évaporation de mines de cuivre. Il y en a de quatre sortes : 1°. le blanc, on le tire par évaporation des fontaines vitrioliques : c'est une pierre rougeâtre qui doit être en gros morceaux blancs, purs, & nets, d'un goût astringent & un peu âcre. 2°. Le verd qui est de trois sortes, celui d'Allemagne, il est en cryſtaux verds & bleuâtres, d'un goût âcre : on s'en sert pour faire de l'eau-forte : celui d'Angleterre, dont les cryſtaux sont de couleur verte & brune, d'un gout doux, astringent : celui d'Italie, apellé vitriol Romain, il est de couleur verte, d'un goût un peu âcre : on se sert de ces sortes de vitriol pour arrêter le sang extérieurement : on en fait aussi de l'eau minérale artificielle, & de la poudre de sympathie. 3°. Le bleu, on l'apporte de Chypre, il est en cryſtaux bleus ; il est âcre & caustique : on s'en sert pour consumer les chairs des ulcéres. 4°. Le rouge, apellé autrement colcothar ; c'est une pierre rougeâtre qui vient de Suéde & d'Allemagne ; on le trouve calciné dans la mine par des feux ſouterrains ; il est plus rare que les autres ; il se dissout aisément dans l'eau. Il entre dans la thériaque : on en fait d'artificiel, en calcinant le vitriol verd une seconde fois à un feu violent ; il arrête le sang très-promptement. L'esprit de vitriol est une liqueur très-corrosive, qui se fait par la distillation avec du vitriol ordinaire qu'on a fait calciner sur des charbons ardens, & qu'on a réduit en poudre. On met cette poudre dans un vaisseau luté, & on fait la distillation d'abord à petit feu, & ensuite par un feu violent & continuel pendant quatre jours ; ensuite ce qu'on trouve dans le récipient, est apellé esprit ou huile de vitriol. Il ouvre les obstructions, tempére

les ardeurs de la fièvre, en le mêlant dans la boiſſon depuis quatre gouttes juſqu'à douze. Tous les eſprits du vitriol ſont propres contre les vers, & pour fortifier l'eſtomac & les inteſtins.

VIVES. Petit poiſſon de mer. Maniére de les aprêter : 1°. au roux & aux câpres : après les avoir lavées, ciſelées & farinées, faites-les frire dans une friture de beurre rafiné : étant frites, faites fondre dans une caſſerole un morceau de beurre, puis une pincée de farine, & remuez ; étant roux, mettez-y perſil, ciboule, champignons hachés ; mouillez de bouillon de poiſſon, avec ſel & poivre ; faites mitonner vos vives dans cette ſauce, enſuite dreſſez-les dans un plat ; mettez une poignée de câpres dans la ſauce, & liez-la d'un coulis au roux.

En fricaſſée blanche. Etant lavées & eſſuyées, on les coupe par morceaux, on les met dans une caſſerole où l'on fait fondre un morceau de beurre frais ; puis on y met les vives avec champignons, mouſſerons, ſel, poivre, bouquet, pincée de farine ; mouillez de bouillon de poiſſon & de vin blanc, & faites cuire à petit feu.

VIVIER. Réſervoir ou piéce d'eau vive, où l'on met du poiſſon pour la proviſion de la maiſon ; il doit être profond au moins de quatre pieds, revêtu de terre forte ou de terre glaiſe ; on y fait couler la décharge de quelque baſſin ou de quelque ruiſſeau ; car il faut que le vivier ait des ſources qui le rafraîchiſſent, autrement le poiſſon ſentiroit la boue. La perche, la tanche, le brocheton y peuvent profiter, mais non la carpe, ni les autres ; car ces ſortes d'endroits ſont trop reſſerrés pour que le poiſſon y groſſiſſe & multiplie comme il fait dans les étangs. Les viviers, ainſi que les canaux & foſſés, doivent être curés tous les dix ans.

Lorſqu'on a la commodité d'avoir quelques trous ou mares où l'eau ne tarit point, on peut le creuſer juſqu'à ce que le fond ſoit de bonne tenue, & y mettre dix ou douze carpes femelles & trois ou quatre mâles, & on en peut tirer pluſieurs milliers d'alvins.

ULCERES dans la bouche. Reméde. Gargariſez-la avec du vin & de l'eau, ou de la décoction de creſſon faite en eau, ou avec une décoction de piloſéle, conſoude & verge d'or, ou tenez dans la bouche le jus de plantain, ou mâchez ſes feuilles & ſes racines cuites.

ULCERE ſur la langue. Gargariſez-vous avec le jus de feuilles de moutarde mêlé avec un peu d'eau & de miel, ou avec une décoction chaude de plantain.

ULCERE de la gorge. Prenez plein le creux de la main de chénevis, concaſſez-le dans un mortier, mettez par-deſſus chopine de verjus, mais promptement, de peur que le chénevis ne ſe tourne en huile. Le malade s'en gargariſera.

ULCERES des jambes. Apliquez deſſus de la décoction de feuilles de ronces, faite en vin ou en eau, ou des pommes

pilées, ou de la décoction de feuilles de noyer avec un peu de ſucre, dans laquelle il faut tremper des plumaceaux apliqués médiocrement chauds, ou mettez des feuilles de noyer dans de l'eau ſur un petit feu ; au bout de quelque tems retirez le vaiſſeau : baſſinez l'ulcére avec l'eau, & apliquez les feuilles deſſus, continuez juſqu'a guériſon.

ULCERES au poumon. *Voyez* Empiéme.

En général, les ulcéres au poumon ſe guériſſent fort difficilement : cependant on peut les guérir avec le baume du Pérou, en le prenant comme on fume une pipe, mais avec un tuyau fait exprès, & en faiſant entrer la fumée dans le poumon, & ne la laiſſant pas échaper par le nez. Le baume de la Mecque eſt un des remédes le plus efficace : la doſe eſt depuis cinq juſqu'à quinze gouttes le matin à jeun dans du vin ou du bouillon.

Pour quelques ulcéres que ce ſoit. Prenez deux jaunes d'œufs, deux cuillerées de miel, deux cuillerées de farine de froment. Mêlez le tout enſemble, & en apliquez ſur les ulcéres & ſur les playes. Ou mettez deux cuillerées d'huile de noix avec autant d'eau de chaux, ce ſera un baume excellent pour les ulcéres & les brûlures. Ou prenez ſix gros crapauds ; mettez-les quatre jours ſous un pot de terre dans un lieu ſec comme une étable pour dégorger leur venin ; puis mettez-les dans un autre petit pot de terre l'eſpace de vingt-quatre heures, rempli d'eau-de-vie ; enſuite prenez une chopine de bonne huile de lin, faites-la bouillir dans une grande poële, & y mettez frire les crapauds juſqu'a ce qu'ils ſoient ſecs comme du bois ; paſſez la liqueur dans un linge, c'eſt un baume excellent pour les ulcéres.

ULCERES vieux & difficiles à cicatriſer. Prenez demi-once d'aloës, autant de mirrhe, réduiſez-les en poudre déliée ; pilez-les enſemble dans un mortier, en verſant deſſus petit à petit des ſucs d'abſynthe, de grande éclaire & de plantain ; mettez enſemble, en parties égales, ce qu'il faudra de ces ſucs pour réduire l'aloës & la mirrhe en conſiſtance de miel ; ajoutez-y, s'il eſt poſſible, un peu de poudre de ſang de dragon, & l'apliquez de ce remède étendu ſur un plumaceau.

ULCERE malin & chancreux. Prenez quatre livres ou environ d'eau de forge de Maréchal de la plus ferrée, mettez-y demi-once d'alun de glace & deux dragmes de verd-de-gris en poudre ; mêlez le tout enſemble, & le faites bouillir à la diminution de la huitiéme partie de l'eau. Trempez dans cette eau une compreſſe de linge de chanvre, & mettez-la ſur l'ulcére bien nettoyé auparavant, & une bande par-deſſus.

Les feuilles vertes de lierre cuites en vin conſolident les grands ulcéres, ou ſaupoudrez-les de poudre d'écailles d'huitres brûlées.

Frottez de vif argent une lame de plomb & l'apliquez ſur l'ulcére, cette aplication continuée les cicatriſe.

ULCERES ſales. Pour les deſſécher apliquez-y du jus de mûres de ronces, ou de la poudre de vermoulure de bois de vieux chêne, ou du poireau pilé & incorporé dedans : ou aplatiſſez une plaque de plomb, de maniére qu'elle ſoit fort mince, percez-la d'une épingle ; poſez la ſur le mal, & y mettez une feuille de lierre par-deſſus, & ſur le lierre une compreſſe, & changez de feuille de lierre deux fois le jour.

ULCERES creux & profonds. Apliquez-y du jus de lierre incorporé avec du verd-de-gris, ou de la bétoine pilée avec un peu de ſel.

S'il y a des vers dans les ulcéres, apliquez-y des feuilles récentes d'agrimoine avec du vieux oing en cataplaſme, ou de la grande ſcrophulaire & de l'arroche puante pilées enſemble.

VOL ou Larcin. Il y en a de pluſieurs ſortes, 1°. celui qui eſt fait clandeſtinement & ſans violence, & non accompagné de circonſtances graves ; ceux qui ſont convaincus d'en être coupables, ſont punis du fouet pour la premiére fois ; s'il y a récidive, après avoir été déja repris en Juſtice, ils ſont condamnés à être pendus.

2°. Le vol commis dans les Egliſes, Maiſons Royales, dans les Juriſdictions & pendant l'Audience, ſont punis de mort.

2°. Le vol des choſes qui ſervent au Service divin, comme les ornemens d'Egliſe, croix, chandeliers, lampes, doivent être punis de mort. Le vol des Vaſes ſacrés demande une plus grande punition ; les coupables ſont condamnés à faire amende honorable devant la porte de l'Egliſe où ils ont fait leur vol, à avoir le poing coupé, être pendus & leurs corps jettés au feu.

4°. Le vol des choſes où le Public eſt interreſſé, parce qu'elles ne peuvent pas être gardées avec le même ſoin que d'autres, & qui ſont par cette raiſon ſous la protection de la Juſtice, telles ſont les charrues, charrettes, herſes, les linges expoſés au ſoleil, les chevaux & beſtiaux qui ſont au pâturage dans un pré ſous la foi publique. Les coupables de cette ſorte de vol doivent être punis ſévérement, & ſuivant la valeur de la choſe & les circonſtances.

VOL du Chapon. On apelle ainſi un arpent de terre autour du principal manoir, & qui eſt accordé au fils aîné par préciput dans les terres nobles.

VOLAILLE. (Maniére d'engraiſſer la) c'eſt-à-dire, les chapons, les poules & ſur-tout les jeunes. Servez-vous pour cela d'une cage faite exprès, qu'on apelle épinette, que l'on met dans un lieu chaud & un peu ſombre ; avant que de les y enfermer, plumez-leur la tête & les entre-cuiſſes & ſous les ailes, pour qu'elles ayent moins de vermine ; nourriſſez-les d'une pâte compoſée avec la farine de millet & d'orge ou d'avoine ; d'autres ſe ſervent de farine de blé de Turquie : faites-leur en avaler deux ou trois fois le jour pluſieurs mor-

ceaux plus longs que ronds & comme des féves, & après les avoir trempés dans l'eau ; car cela leur ſert de nourriture & de boiſſon ; donnez-leur-en autant qu'elles en peuvent prendre : continuant ainſi pendant un mois, les chapons & les poulardes ſeront auſſi graſſes qu'on peut ſouhaiter.

La volaille s'engraiſſe mieux en Eté qu'en Hyver : pour pouvoir nettoyer le petit eſpace qu'elles occupent & les garantir de la vermine, on les en ſort de tems en tems, & on les laiſſe prendre l'air une heure ou deux pour s'éplucher.

Maladies de la volaille. 1°. La pepie, c'eſt une maladie cauſée par une chaleur interne, & pendant laquelle elles ne veulent boire ni manger ; on doit lever doucement ce cartillage avec une aiguille, & leur laver la langue avec du vinaigre.

2°. Les enfermer ſous une mue pendant deux ou trois jours, & leur donner à boire de l'eau dans laquelle on met tremper de la graine de melon & de concombre.

Pour le flux de ventre, leur donner à boire un peu de vin chaud, où l'on aura fait bouillir de la pelure de coing, & pour nourriture de l'orge.

Pour taies ou cataractes ſous les yeux, cauſés par le grand froid ou le grand chaud, leur donner de la poirée hachée bien menu dans du ſon de ſeigle & un peu de millet.

Pour la faim vorace lorſqu'elles couvent & mangent leurs œufs, on leur donne un œuf dont on a ôté le blanc, & où l'on a détrempé du plâtre à la place, de maniére que le tout ſoit dur comme une pierre.

Pour la vermine ; les frotter de beurre, ou les laver dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin.

Pour la gale ; on les rafraichit avec des bettes & des choux hachés menu, & du ſon détrempé.

Pour la goutte ; on leur graiſſe les pieds & les jambes de graiſſe de poule.

Pour l'abſcès au croupion ; on le fend avec un ciſeau, & on les rafraîchit de même que pour la gale.

Pour le mal caduc qui les fait devenir maigres & leur ôter l'apétit : il n'y a pas d'autre reméde à ce mal difficile à guérir, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroſer ſouvent avec du vin ; les nourrir cinq ou ſix jours d'orge bouilli, & enſuite avec des bettes & des choux hachés menu.

Pour la phthiſie qui les fait devenir hétiques ; il n'y a point de reméde quand elle eſt formée : on peut la prévenir en leur donnant de l'orge bouilli avec de la poirée.

Pour la mue, à laquelle les petits poulets ſont ſujets, & perdent leurs plumes, on ne doit point les lever matin ; il faut les expoſer ſouvent au ſoleil, leur jetter avec la bouche du vin tiéde ſur leurs plumes.

Pour la rupture de jambes ; les mettre ſous la mue, c'eſt-à-dire, dans une chambre, avec bonne nourriture & bonne eau, ſans y laiſſer aucun bâton pour ſe percher, & ne jamais

leur empaqueter ni lier la jambe ; le repos & la nature les guérit ; au reſte, le froid cauſe aux poules beaucoup de maladies.

On fait un profit conſidérable ſur la volaille en la portant vendre aux marchés voiſins : les poulets, depuis le commencement du Printems juſqu'au mois d'Octobre, ayant le ſoin de mettre les poules couver de bonne heure ; les dindonneaux dans le mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils ſont alors chers ; les poulardes depuis le mois d'Août juſqu'en Mars ; les chapons, les dindes & les dindons pendant tout l'Hyver ; les oyes depuis la fin de Septembre juſqu'au Carême ; les oiſons pendant le mois d'Août & Septembre ; les canards pendant tout l'Hyver.

A l'égard des pigeons de colombier, le débit en eſt fort conſidérable, ſur-tout aux mois de Mars & de Septembre : on en peut vendre depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de l'année ; car la premiére volée eſt dans le courant du mois de Mars : les faiſans, depuis le mois d'Août juſqu'au Carême, &c.

VOLAILLE rôtie, ſoit poulets, faiſans, perdrix, &c. Maniére de la couper. Prenez l'aile de la main gauche ou avec une fourchette, coupez de la droite avec le couteau la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche. 2°. Levez du même côté la cuiſſe, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & tirez-la avec la main gauche, faites de même pour l'autre côté. 3°. Coupez l'eſtomac, la carcaſſe & le croupion en deux. Quand le pigeon eſt moyen, il ſe coupe en deux par le dos, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes : le canard & les oiſeaux de riviére ſe coupent par éguillettes, enſuite on leve les aîles, les cuiſſes & la carcaſſe. Les lapereaux & les levreaux, on les fend depuis le col en deſcendant le long du dos, & après qu'on a levé le filet, on le coupe par morceaux en travers.

VOLIERES pour les pigeons. *Voyez* Pigeons.

VOLIERES pour les perdrix. *Voyez* Perdrix.

VOLIERES pour les oiſeaux de chant ou de plaiſir : celles-ci font un fort bel effet dans un jardin. Lorſqu'on ſe propoſe de les faire fort grandes & d'y mettre diverſes eſpéces d'oiſeaux ; il faut que ces ſortes de voliéres ſoient à l'abri du Nord, qu'elles ſoient en partie couvertes, qu'il y ait dedans quelque piéce de gazon & quelques arbriſſeaux, & un ruiſſeau artificiel qu'on y fait paſſer, le tout en grand air, afin que les oiſeaux s'y plaiſent & s'y perpétuent.

VOMISSEMENT fréquent. Reméde pour l'arrêter. Prenez tous les matins deux bonnes cuillerées de vin d'Eſpagne. Ou avalez de la poudre de roſes rouges avec de la poudre de canelle dans du vin. Apliquez ſouvent ſur l'eſtomac un ſachet plein d'abſinthe ſéché.

VOMISSEMENT après le repas. Prenez une cuillerée de ſyrop de baies de ſureau, fait avec ſucre & avec miel. Ou

prenez

prenez avec un brin de paille une goutte d'huile de térébenthine, après l'avoir fait diſſoudre dans du bouillon ou taſſe de thé. Ou prenez les bouillons d'écreviſſes. *Voyez Colera morbus.*

VOMITIFS, (les) ſont néceſſaires quand l'abondance des humeurs eſt ſi grande qu'elles occupent & ſurchargent l'eſtomac, & courent riſque de paſſer dans le ſang. Ils agitent & ſecouent plus vivement que les purgatifs, les parties qui ſont embarraſſées; ils les dégagent plus promptement & plus efficacement, & ils entraînent plus rapidement les mauvaiſes humeurs. On les met en uſage dans toutes les maladies ſubites & aiguës, comme les apopléxies ſéreuſes, léthargies, les catarres ſuffoquans, les vapeurs & étourdiſſemens, les embarras, peſanteurs, grandes douleurs de tête, l'hydropiſie, bouffiſſure, jauniſſes, pâles-couleurs, & autres maladies invétérées qui dépendent des obſtructions des viſcéres du bas ventre: on les employe encore dans les ſymptômes avant-coureur de la petite vérole & de la rougeole maligne, dans les fiévres ardentes, même peſtilentielles.

Ils conviennent principalement aux gens qui ſont d'un tempérament robuſte, qui ont la poitrine ample & large, & l'eſtomac fort; ainſi on ne les doit donner qu'avec précaution à ceux qui ſont d'un tempérament délicat.

En général, les vomitifs doivent être précédés autant qu'il eſt poſſible de la ſaignée, pour déſemplir les vaiſſeaux, & par des lavemens, pour dégager le bas-ventre.

On en doit régler fort exactement la doſe, & pour ne pas s'y tromper, il vaut mieux donner la moitié de celle qui eſt marquée pour chaque âge, ſauf à la réitérer ſi le reméde n'opéroit pas.

On donne les vomitifs à toute heure lorſque l'occaſion eſt preſſante, comme dans les apopléxies, les paralyſies, & on les réitére deux ou trois fois de ſuite, ſelon la néceſſité, ne laiſſant qu'un quart-d'heure de diſtance. *Voyez Tartre Emétique.*

VOYERIE, eſt le droit d'inſpection que les Officiers, apellés Voyers, qui ſont ordinairement les Tréſoriers de France, ont ſur les chemins, ponts, levées, & autres édifices publics, le pavé de la Ville & de la Campagne; ils ont en outre le droit de donner des alignemens, pour empêcher qu'on n'entreprenne ſur la voye publique par des ſaillies, des auvents, des avenues, & de faire étayer les maiſons qui menacent ruine.

On entend auſſi par le terme de voyerie une place à la Campagne que le Seigneur Juſticier du lieu eſt obligé d'abandonner au Public pour y porter toutes les immondices.

URINE (l') eſt une eſpéce d'excrément du ſang; c'eſt un mélange de différentes parties, entre leſquelles, celles qui ſont aqueuſes dominent ſur les parties ſalines, ſulphureuſes & terreſtres, en quantité à peu près égale.

Lorſque les urines ſont dans leur état naturel, elles ont la fluidité de l'eau commune ; mais elles ſont plus peſantes : elles ont une odeur qui n'eſt ni bonne, ni mauvaiſe, & ſeulement un peu fade.

Les urines changent par raport à l'âge, à l'uſage qu'on fait des nourritures & des boiſſons, & à la variété des ſaiſons.

La couleur des urines eſt différente ſelon la diverſité des maladies ; elles ſont claires & tranſparentes dans les maladies hypocondriaques & les palpitations de cœur ; c'eſt à cauſe de la grande ſérofité qu'elles contiennent, & de l'épaiſſiſſement du ſang.

Celles qui ſont blanches entiérement, crues & ſans coction, ſont regardées comme un ſigne dangereux dans toutes les maladies du cerveau, les apoplexies, les léthargies, les fiévres malignes ; elles les pronoſtiquent même.

Si elles ſont rouges & ardentes, elles marquent quelque grande fermentation interne, à moins qu'elles n'ayent pris cette teinture, ou une autre, de certains alimens, comme les betteraves, ou même des remédes.

Les urines ſont opaques & troubles dans les douleurs de tête, dans les cours de ventre, dans l'hydropiſie naiſſante, enfin, les différentes altérations que la bile imprime au ſang, contribuent à teindre les urines & à leur donner différentes couleurs.

Les urines péchent auſſi par leur trop grande ou trop petite quantité. Le premier défaut eſt ſouvent ſuivi des inſomnies, des laſſitudes, de la maigreur ; le ſecond eſt accompagné de vomiſſemens, d'affections ſoporeuſes, de difficulté de reſpirer & d'autres maux. Au reſte, l'inſpection des urines, quoique très-utile, ne peut pas fournir ſeule de quoi rien conclure & aſſurer de certain & de poſitif ſur l'état & les ſuites d'une maladie : il faut néceſſairement les conférer avec les autres ſymptômes.

URINE. (rétention d') Elle peut venir ; 1°. des glaires, ſable ou pierres qui ſe forment dans les reins, & qui bouchent le paſſage. *Voyez* REINS. 2°. Pour avoir retenu trop longtems ſon urine. 3°. Par la paralyſie qui a affoibli les fibres de la veſſie, comme il arrive aux Vieillards. Ces deux derniéres ſuppreſſions d'urines durent ordinairement vingt-un jours, & peuvent aller juſqu'au quarante-uniéme.

Le remède unique à ce mal eſt la ſonde, que l'on laiſſe dans la veſſie aprés les premiéres évacuations ; enſuite on la bouche, & on la débouche toutes les deux ou trois heures. Lorſque l'urine ſort par les côtés de la ſonde, on peut l'ôter quelque tems pour voir ſi la veſſie a repris ſon reſſort, ſauf à la remettre quelques heures aprés, ſi les urines ne coulent pas naturellement, le malade étant preſſé d'uriner.

2°. Pendant l'uſage de la ſonde on doit faire des injections ſoir & matin avec une décoction d'orge, de racine d'ariſtoloche longue, & du miel de Narbonne. 3°. Frotter la région

de la veſſie avec du baume de pareira brava, y apliquer une décoction d'herbes émollientes. 4°. Prendre des émulſions legéres, des lavemens rafraichiſſans, & ne ſe nourrir que de bouillons & de gelée. S'il n'y a pas de fiévre, on peut manger quelque potage & quelques œufs frais.

URINE (ardeur d') ou urine rendue difficilement. Reméde. Avalez une décoction de mauve avec du ſyrop violat. Ou bien, prenez une poignée & demie de feuilles de guimauve, deux dragmes de beurre frais, demi-livre de miel: faites bouillir le tout dans deux pintes & demie d'eau juſqu'à la diminution de la troiſiéme partie, paſſez-le, & uſez de cette boiſſon que vous prendrez chaudement.

Dégouttement d'urine, ou urine rendue goutte à goutte avec douleur. Reméde. Faites cuire devant le feu quatre ou cinq groſſes pommes de reinette, prenez-en toute la moëlle, faites-la bouillir dans une pinte d'eau de fontaine, & buvez dans l'eſpace d'une heure cette quantité d'eau le ſoir en vous couchant. Autre reméde, pilez deux écreviſſes vivantes dans un mortier, verſez deſſus un peu d'eau, exprimez-en le ſuc, & l'avalez.

Flux d'urine involontaire ou ſans le ſentir, ou incontinence d'urine. Mangez des œufs fricaſſés, où l'on aura mis de la poudre de ſouris ſéchées au four. Ou avalez en vous couchant une cervelle de liévre détrempée dans du vin. Autre reméde, prenez pendant un mois dans un peu de vin rouge une dragme de poudre de limaces rouges deſſéchées au four, ou le geſier d'un coq rôti & mis en poudre.

URINE ſanglante ou piſſement de ſang. Prenez une décoction de lierre de terre, ou d'agrimoine, mêlé avec le millepertuis, ou de racines & feuilles de mauve faite en eau à la conſomption de la moitié, & ce pendant trois mois à jeun.

USAGERS. On apelle ainſi ceux qui ont droit de faire paître les beſtiaux dans les Forêts des Particuliers & non du Roi, & d'y prendre une certaine quantité de bois; mais les Uſagers n'ont droit d'y mettre que deux vaches & quatre porcs, & ce ne doit être que dans les bois qui ont trois ans de coupe pour le moins, & dans les jeunes taillis que lorſqu'ils ont cinq ans. Les gros Uſagers ſont ceux qui ont droit de prendre dans les Forêts un certain nombre d'arpens de bois, ſoit pour bâtir, ſoit pour ſe chauffer: les menus Uſagers ſont ceux qui n'ont droit de prendre que pour leurs beſoins, le bois briſé ou arraché, les bois ſecs, les morts-bois; mais on ne peut jouir de ces divers droits ſans avoir un titre, ou du moins une poſſeſſion immémoriale.

VUE, foibleſſe de vûe ou vûe troublée. Mettez des foies ou les inteſtins des goujons de riviére dans une bouteille de verre expoſée à une douce chaleur du ſoleil; ils ſe convertiront en une liqueur jaune & huileuſe; apliquez-en ſur les yeux.

VUE perdue ſans que rien paroiſſe dans l'œil. Prenez une

pinte d'eau commune, chopine de vinaigre, & à proportion de farine de féves. Mettez le tout enſemble dans un baſſin, & faites-le bouillir comme pour de la bouillie ; étendez ſur des étoupes cette bouillie en forme de cataplaſme, & apliquez-le ſur le front du malade lorſqu'il va ſe coucher : retenez les étoupes avec un linge, & réitérez tous les ſoirs.

VUE perdue après la petite vérole. Prenez des feuilles de lierre de terre, de celles de tréfle à fleurs rouges ayant une tache blanche au milieu de chaque feuille, & de celle de grande éclaire, un peu moins de lierre que des deux autres. Pilez-les toutes enſemble ; demi-heure après tirez le jus avec forte expreſſion ; mettez-le enſuite dans une bouteille de verre ou de grais bien bouchée : apliquez-en matin & ſoir ſur les yeux malades avec une plume juſqu'à guériſon ; mais s'il y avoit fluxion ardente dans les yeux, ce reméde ne ſerviroit de rien.

VUES qu'on eſt en droit de faire ſur les fonds de ſon voiſin. Lorſque le mur eſt mitoyen, on n'y peut faire aucune vûe ſans le conſentement du voiſin ; s'il ne l'eſt pas, & qu'il ſoit à ſix pieds de diſtance, on y peut faire telles vûes qu'on veut ; mais s'il n'a que deux pieds, on n'y peut faire que des vûes biaiſes, ou des vûes à fer maillé & à verre dormant.

VULNÉRAIRES. (herbes) les meilleures ſont la pyrole, le pied de lyon, l'angélique ſauvage, la verge d'or, la ſanicle, la petite pervenche, la bugle, la véronique mâle rampante, l'agrimoine, le ſcordium, la germandrée, le lierre de terre : il les faut cueillir dans leur force, les ſécher à l'ombre entre deux linges, les mêler en parties égales, & les conſerver en lieu ſec dans un ſac de papier. Ces herbes ſont d'une grande utilité contre toutes les maladies cauſées par la corruption du ſang ; telles que les hémorroïdes, les dyſſenteries, les hydropiſies, les opilations de foie : elles ſe donnent avec ſûreté dans toutes les hémorrhagies. Ce reméde diſſout le ſang extravaſé & coagulé dans le corps par des chûtes, des meurtriſſures & des efforts violens. En voici l'uſage. Prenez le poids de demi-gros de vulnéraires aſſorties ; mettez-les dans un pot de terre verniſſé, mettez-y par-deſſus un demi-ſetier de bon vin, ou du bouillon fait avec le veau ; couvrez le pot exactement, & le laiſſez infuſer juſqu'à ce que ces feuilles ſoient tombées au fond ; verſez enſuite la liqueur par inclination dans une taſſe, ajoutez-y un peu de ſucre : prenez le matin à jeun la premiére priſe chaude, & deux ou trois priſes dans la journée : on en continuera l'uſage plus ou moins long-tems ſelon la maladie ; on augmente les doſes d'herbes ſelon le beſoin.

Y.

YÉBLE, plante de la nature du sureau, plus basse que le sureau ordinaire : elle croît dans les lieux incultes. Son écorce purge par bas les sérosités du corps : elle est bonne aux inflammations & aux érésipèles : la dose est depuis trois dragmes jusqu'à demi-once. Ses fleurs ramollissent & poussent par les sueurs. Ses feuilles apliquées calment les douleurs de la goutte, & dissipent les tumeurs aqueuses.

YEUX. (les maladies des) Viennent ordinairement de l'influence de l'humeur du cerveau. Ainsi on doit avoir recours aux saignées, aux purgations, cautères & autres remédes qui épuisent l'humeur ou la détournent.

En général, le régime qu'on doit observer contre les maladies des yeux, c'est d'éviter le feu, la fumée, la poudre, l'air trop chaud, l'excès du vin, de pleurer long-tems, de lire des lettres menues, de trop veiller. Les remédes qu'on aplique sur les yeux doivent être apliqués tiédes.

Inflammation des yeux. Prenez couperose blanche en poudre, deux dragmes ; verd de gris en poudre, une dragme : mêlez-les ensemble, & mettez-les dans une terrine vernissée qui résiste au feu ; jettez sur ces drogues trois pintes d'eau bouillante, remuez le tout avec une espatule, jusqu'à ce que l'eau soit froide, & mettez-la dans une bouteille. Quand on voudra s'en servir, il faut la remuer & l'agiter ; faites-la tiédir, trempez-y une compresse, & entourez-en les yeux en vous couchant. Si le mal presse, on en coule dans les yeux quelques gouttes cinq ou six fois par jour.

Autre remède contre ce mal. Prenez de la pulpe ou moëlle d'une pomme grillée devant le feu ; délayez-la dans un peu de lait, ajoutez-y une demi-poignée de poudre de safran, & apliquer ce collyre sur les yeux malades.

On peut encore faire un collyre avec de la lessive, faite des cendres de bois de sarment ; car tout ce qui vient de la vigne est bon aux yeux.

Fluxion sur les yeux. Prenez deux onces de chaux vive filtrée, dissolvez-y une dragme de sel ammoniac en poudre ; versez la dissolution dans une bassine de cuivre, laissez-la dedans pendant une nuit jusqu'à ce que la bassine soit devenue bleue ; filtrez-la, & la gardez ensuite pour en faire un collyre. Ce remède est fort bon pour nettoyer les yeux de leur sanie, dessécher les petits ulcéres qui y viennent, & consumer les cataractes.

Sang répandu sur les yeux par fluxion ou autres causes. Prenez des sommités de branches d'absynthe, pilez-les en les mêlant avec du blanc d'œuf & de l'eau-rose ; faites-en une

eſpéce d'emplâtre ſur un linge, & étendez-le au-deſſus de l'œil malade.

Meurtriſſure des yeux. Auſſi-tôt le coup reçu, apliquez ſur l'œil du plomb, du fer, ou autre choſe de froid pour empêcher le ſang d'y fluer : enſuite mêlez un blanc d'œuf avec l'herbe ſeule d'aigrimoine froiſſée entre les mains ; mettez le tout ſur l'œil avec une compreſſe.

Corps étrangers entrés dans les yeux. Si c'eſt une paille ou fétu, on prend un morceau de cire d'Eſpagne bien frotté contre du drap, on l'aproche de l'endroit où eſt la paille, & celle-ci s'y attache. Si ce ſont des pailles de fer ou d'acier, aprochez-en une pierre d'aiman : ſi c'eſt de la pouſſiére, on aplique ſur l'œil un morceau de chair de veau.

Chaſſie des yeux : lavez-les avec l'eſprit de vin ; ou faites-y une injection de jus de pourpier & de plantain. Ou prenez de l'eau-roſe quatre onces, diſſolvez-y un peu de ſel ammoniac environ deux ſcrupules, de maniére que la langue en ſente l'acrimonie ; verſez enſuite la liqueur dans un vaiſſeau de cuivre, & l'y laiſſez juſqu'à ce qu'elle ait pris une legére couleur bleue ; retirez-la alors, & gardez-la dans une bouteille. Il faut en laiſſer tomber quelques gouttes dans l'œil deux ou trois fois le jour, & continuer juſqu'à ce que la tache ſoit diſſipée. Si elle cauſe trop de cuiſſon, on y ajoutera un peu d'eau-roſe. Dans l'ophtalmie, il faut ſe baſſiner ſouvent les yeux avec ſon urine un peu tiédie auparavant. *Eph. d'All.*

Taches des yeux. Faites durcir un œuf, coupez-le en deux, ôtez le jaune, rempliſſez le vuide de couperoſe blanche en poudre, ſuſpendez-le dans une cave au-deſſus d'un vaſe ou verre qui recevra la liqueur qui en découlera : mettez de cette liqueur dans l'œil.

Taies des yeux. Apliquez ſur les taies une ou pluſieurs feuilles de tréfle tachées, pilées ; ou de la graiſſe de couleuvre, une fois le jour. *Voyez* Goutte ſereine & Vûe.

Foibleſſe des yeux ou de la vûe. Reméde. Prenez de la racine de valériane & des feuilles de tabac, de chaque deux gros, réduiſez le tout en poudre ſubtile ; ajoutez-y des huiles diſtillées de lavande & de marjolaine, de chaque trois gouttes : prenez de cette poudre en guiſe de tabac. *Ephém. d'All.*

Larmoyement involontaire des yeux. Introduiſez une feuille de bétoine dans chaque narine ; il faut les y laiſſer pendant une demi-heure : réiterez cela de tems en tems.

Maux des yeux des chevaux. On connoît ce mal en ce que les yeux du cheval ſont pleurans, rouges & enflés. Si le mal vient d'une fluxion, gardez-vous de le ſaigner, cela lui feroit perdre les yeux. 1°. Otez-lui abſolument l'avoine ; donnez-lui pour nourriture du ſon mouillé, ne le faites point travailler, & ne le tenez ni trop chaudement, ni trop froidement. 2°. Prenez le glaire d'un œuf frais, autant d'eau-roſe,

gros comme une noiſette de couperoſe blanche en poudre ſubtile, agitez le tout avec une eſpatule, apliquez-le ſur l'œil, il détournera la fluxion ; notez qu'il ne faut pas changer facilement de reméde pour ces maux. Autre reméde. Prenez trois ou quatre pommes de reinette cuites ſous les cendres, après avoir ôté les pepins, pilez-les dans un mortier de marbre, arroſez les pommes d'eau de laitue ou de chicorée, puis avec de la filaſſe, apliquez-le ſur l'œil du cheval, & réitérez ; ce reméde ôte la douleur & l'inflammation.

Si la fluxion vient d'un coup ſur l'œil, & que le coup ait été grand, ſaignez le cheval du cou & en abondance ; ôtez-lui l'avoine & donnez lui du ſon mouillé. A l'égard des remédes, on peut uſer de ceux qu'on vient de marquer.

S'il reſte une blancheur dans l'œil du cheval, prenez du ſel ammoniac pilé fin ; & mettez-en dans l'œil juſqu'à guériſon, & au défaut de ſel ammoniac, on peut ſe contenter de ſel commun pilé fort fin.

YVRAIE. Mauvaiſe herbe fort connue, qui croît parmi les blés : ſes grains qui ſont noirs ont une ſorte de chaleur capable d'enivrer ; elle porte ſur ſa tige une épi chargé de gouſſes piquantes, dans leſquelles ſont quelques grains noirs qui ont la force d'enivrer. L'yvraie eſt produite par la putréfaction du froment & de l'orge, laquelle eſt cauſée par les grandes pluyes. Ainſi les terres fortes & humides ſont plus ſujettes à avoir de l'yvraie que les autres ; mais dans les années où le mois de Mai eſt ſec, il arrive ſouvent que le mauvais grain ſe convertit en bon.

FIN.